POSZYT I. Cena 40 cnt.

Rozwój Gospodarczy i Przemysłowy Wiejski

WYDAWNICTWO ILLUSTROWANE

Pod kierunkiem wydawniczym Zygmunta Jaroszewskiego.

Wiadomości użyteczne.

Włoski sposob zasuszania jabłek, gruszek i śliwek. Starannie obrane, z pozostawieniem jednakże ogonków, wkłada się owoce do naczynia z wrzącą wodą i gotuje przez pięć minut, poczem wyjęte układa na lasach jedne obok drugich i wstawia do suszarni owocowych.

Gdy następnie całkowicie zmiękną, wyjmuje się z suszarni, odwraca każdą sztukę zosobna i powtórnie wstawia do suszarni lub do pieca piekarskiego, w wyższej o dwa stopnie temperaturze, na sześć godzin, poczem zdjęte z las poddaje się przesuszeniu w przewiewnem miejscu, ułożone w oddaleniu od siebie, i pozostawia tak przez 3 do 4 dni. Wyjmując częściowo dostatecznie przeschnięte, układa się w skrzynaczkach drewnianych lub naczyniach kamiennych, ściśle ułożone, i przechowuje w suchem pomieszczeniu.

Ze śliwkami postępuje się tak samo, z tą jedynie różnicą, iż nie sparza się takowych we wrzącej wodzie, ale natomiast poddaje wpierw zawiędnięciu, przetrzymując luźno rozłożone przez jeden lub dwa dni na słońcu, poczem dopiero wstawić do suszarni lub do pieców do przesuszenia.

Tak zasuszane owwce: jabłka, gruszki lub śliwki są artykułem handlu wywozowego — i oglądać, a nawet pokosztować je można w handlach delikatesów.

Trwała marmolada jabłkowa na zapasy zimowe. Obrane jabłka i ze środków oczyszczone, a następnie na drobne kawałki pokrajane, zanurza się zaraz do czystej wody, zaprawionej cokolwiek sokiem cytrynowym, aby zapobiedz tem zczernieniu. Gdy w ten sposób przeznaczona na marmoladę ilość jabłek przyrządzoną zostanie, wykłada się na sitko, aby woda w której się moczyły ściekła, poczem wkłada się masę do naczynia, w jakiem jabłka gotować się mają, i w stosunku 1 kilograma jabłek daje się pół kilograma utłuczonego cukru, wyciska sok z jednej cytryny, i cienko pokrajaną wierzchnią skórkę z cytryny, poczem stawia na żywym ogniu i pod przykryciem rozgotowuje na miękko; gdy to już nastąpiło zdejmuje się pokrywę, a nieustannie mieszając zgęszcza tak dalece, iżby wetknięte mieszadło środkiem aż do dna — po wyjęciu takowego — przedstawiało niezlewającą się masę, i aby przez chwilę można było widzieć dno naczynia. Odstawioną od ognia i należycie wychłodzoną marmoladę wkłada się nareszcie do słoików, przykłada napełnioną w słojach wyciętem kółkiem z papieru, umaczanem w rumie lub w spirytusie winnym, tak aby kółko papierowe dokładnie przylegało do powierzchni marmolady, i obwiązuje nakoniec jak zwykle. Przechowuje się w pomieszczeniu chłodnem i suchem.

Spis przedmiotów zawartych w poszycie Iym.

Wydawnictwo obejmuje 20 poszytów, po 40 cent. (40 kop. — 80 fenigów) za każdy poszyt.

Nabywać można pojedynczo.

Wnoszący przedpłatę za 10 poszytów porządkowych, kosztów przesyłki pocztowej nie ponoszą.

ROZWÓJ GOSPODARCZY WIEJSKI

wobec

NOWOCZESNYCH WARUNKÓW EKONOMICZNYCH, PRZEMYSŁOWYCH I HANDLOWYCH

przez

Z. J.

W gospodarstwach naszych niewiele zmieniło się od lat wielu pod względem zagospodarowania. Takie same płody i produkta rolne, jakie oddawna wypełniały spichlerze i lamusy, nie przestały być głównemi artykułami dotychczasowej produkcyi wiejskiej — a nawet produkcya ta poniekąd ograniczoną została, zaniedbaniem niektórych dochodnych niegdyś gałęzi gospodarczych wiejskich — o czem świadczą istniejące jeszcze groble po licznych stawach, przynoszących stałe dochody z rybołówstwa, a jednocześnie i z młynarstwa, o ile nagromadzona w stawach woda, posługiwała do wprawiania w ruch pomniejszych młynów.

Poznikały też z wytrzebieniem lasów stałe dochody leśne i liczne w lasach rozmieszczone pasieki, przysparzające intrat w wosku i miodzie. Znacznie zmniejszyła się wreszcie w ostatnich czasach intrata z gorzelnictwa, ze zwinięciem licznych gorzelni gospodarczych, w których pewna część płodów rolnictwa spieniężała się w wyprodukowanym alkoholu, przysparzając dochodów w gotowiźnie za spirytus, jako artykuł wywozowy, zawsze w handlu zagranicznym zapotrzebowany. Gorzelnie gospodarcze zapewniały też pożądaną w okresie zimowym posilną karmę dla inwentarzy w wywarach, posługujących również do wypasu bydła, przysparzając intrat za sprzedane opasy, a przytem zapewniając gospodarstwu większą obfitość dobrego nawozu.

O ile wreszcie przerobiono w gorzelniach większą ilość surowych produktów rolnych na alkohol, o tyle mniej produkta te obciążały targi, często dostatnią produkcyą zbożową, chroniąc rolnictwo od nagłego spadku ceny zboża. Gorzelnictwo gospodarcze — szczególniej zbożowe — było więc niejako regulatorem ceny produktów wiejskich i wogóle pożytecznym przemysłem gospodarczym.

Ubytek dochodów z pomienionych w części,

a zaniedbanych źródeł intrat gospodarczych, nie dał się przez pewien szereg lat dotkliwiej odczuwać, dopóki utrzymywały się normalne ceny zboża. Dopiero też ze wzmożeniem się zamorskiej konkurencyi zbożowej na głównych targowicach zbytu wywozowego, i z nagłym spadkiem ceny zboża, nie pokrywającej często wzmagających się z drugiej strony kosztów produkcyi — zaczęły gospodarstwa wiejskie pomieniony ubytek coraz więcej odczuwać, i popadły ostatecznie w krytyczny wogóle stan przejściowy, jaki spowodował już nie jednę ruinę majątkową, i skłonił zagrożone rolnictwo do zastanawiania się i obmyślania środków zapobiegających.

Wypowiadane pod tym względem opinije najznakomitszych ekonomistów, nie we wszystkiem dotychczas zgadzały się pod względem zastosowania skutecznych środków zaradczych, w dalszym kierunku pomyślniejszego rozwoju gospodarczego, a nawet inaczej być nie mogło, wobec wielu odrębnych warunków ekonomicznych krajowych, a nawet miejscowych, wyrokujących dopiero o mniej więcej trafnem zastosowaniu wskazywanych kierunków zagospodarowania.

W odniesieniu się do warunków ekonomicznych naszych gospodarstw wiejskich, w żadnym razie — jak to niekiedy wygłaszano — niewłaściwem było bezwzględne doradzanie obniżenia kosztów produkcyi, kosztem ilościowego ograniczenia produkcyi zbożowej, gdyż nie wpłynęłoby to bynajmniej na polepszenie ceny i popytu, ale raczej udogodniłoby warunki wyzysku dla zamorskiej konkurencyi zbożowej.

Pomieniona rada zalecała wreszcie nie co innego, tylko powrót do gospodarki e k s t e n z y w n e j, polegającej na wyzyskiwaniu plonami jedynie przyrodzonej żyzności gruntów, z powstrzymaniem się od wszelkich nakładów, przyczyniać się mających do prędszego udoskonalenia kultury i zapewnienia większej produkcyjności. Była to nierozwaga wobec warunków ekonomicznych, i wzrostu ciężarów gruntowych, częstokroć niepokrywanych plonami p i ę c i u a nawet s z e ś c i u ziarn, jakie najwyżej przecięciowo zapewniać może system ekstenzywny, na ziemiach średniej jakości. Jedynie też gospodarstwa, posiadające ziemie z natury rodzajne i żyzne, wydające przecięciowo najmniej po dziesięć ziarn plonu, mogłyby jeszczcze z systemem tym egzystować.

Niemogąc wyrzec się produkcyi zbożowej, a chcąc produkować z pewnym możliwym zyskiem, należy też przedewszystkiem kierować się dokładnym rachunkiem, i dążyć stale do *spotęgowania* plonów z danej przestrzeni gruntu, bez powiększania obsiewanej zbożem przestrzeni, którą nawet ograniczyćby wypadało, dopóki pewne gospodarstwa nie będą w możności doprowadzenia jej do pożądanego stanu kultury, powracającej z zyskami poczynione nakłady.

Spotęgowanie produkcyi zbożowej na danej przestrzeni gruntu, czyli inaczej zagospodarowanie i n t e n z y w n e, może być nadto jedynym środkiem, nietylko na obniżenie kosztów produkcyi zbożowej, ale i na przetrwanie konkurencyi zamorskiej, która spotkawszy się na targach europejskich z poważnem i wytrwałem współzawodnictwem, niejednokrotnie narażoną być może na takież same zawody, jakie spotkały naszą produkcyę zbożową na targach angielskich, i spowodowały ruinę wielu e k s t e n z y w n i e prowadzonych, żadnym obok tego przemysłem wiejskim nie wspieranych gospodarstw.

Łatwo bowiem zrozumieć, że zbierane z pewnej przestrzeni płody zbożowe w podwójnej ilości, choćby z większym kosztem wyprodukowane, mogą być jeszcze po niższych cenach z zyskiem sprzedawane, aniżeli o połowę mniejsze plony z tej samej przestrzeni osiągane, chociażby znacznie mniejszym kosztem otrzymywane.

W kwestyi tej powrócimy jeszcze raz do szczegółów, popartych dokładnemi i ścisłemi obliczeniami. Obecnie zalecając i n t e n z y w n y s y s t e m z a g o s p o d a r o w a n i a, aby nie być źle zrozumianym, przedewszystkiem uprzedzić wypada, iż niekoniecznie system ten polega na znacznych nakładach kapitału i pracy, ale że najważniejszym czynnikiem jest inteligencya gospodarcza, inaczej fachowość, a przy niej świadomość umiejętnego skierowania produkcyi, trafnem zastosowaniem się do warunków ekonomicznych krajowych, do zasobów gospodarczych i odrębnych częstokroć stosunków miejscowych.

W razie bowiem wadliwego, nietrafnie nakreślonego planu zagospodarowania, nietylko zmarnowanym zostanie, zużyty na nakłady kapitał, ale przyczyni się jeszcze do obciążenia produkcyi, niewłaściwie i nieprodukcyjnie skierowanemi nakładami.

Tegoczesny racyonalny ustrój gospodarczy, po-

lega też na wszechstronnem uzdolnieniu kierujących każdem gospodarstwem — tem więcej, że nie może ograniczać się na jednostronnej produkcyi zbożowej, ale wymaga rozwijania równocześnie wielu innych gałęzi gospodarczych i przemysłowych wiejskich, jakie znakomicie przyczyczynić się mogą nietylko do pomnożenia dochodów każdego pojedynczego gospodarstwa, ale i do zamożności krajowej, o ile wytwarzanie lub przerób płodów produkcyi wiejskiej na artykuły targowe, zmniejszy zapotrzebowanie takowych z zagranicy.

Że u nas znajduje się jeszcze bardzo wiele niewyzyskiwanych całkiem gałęzi produkcyi wiejskiej gospodarczej i przemysłowej, to zdaje się przeświadczać o tem nie potrzebujemy. — Że zaś pomimo uznania potrzeby powołania do działalności wszelkich czynników produkcyjnych na korzyść rozwoju ekonomicznego — dotychczas prawie żadnych nie poczyniono usiłowań — to przypisać należy najwięcej bardzo ograniczonym staraniom, w obznajmieniu praktycznem z wielu gałęziami gospodarczemi i przemysłowemi — bo chociaż czyta się nieraz o czemś pożytecznem i nabiera narazie zachęty, to zachęta taka, albo nawet postanowienie zbyt prędko przemija, wobec niedostatku gruntownej świadomości i nieodzownej specyalności, o jakiej nabycie i upowszechnienie, najmniej się dotychczas starano.

W wydawnictwie „*Rozwoju gospodarczego i przemysłowego*“ niedostatek ten, o ile można wypełnić postaramy się, podając nietylko wskazówki właściwego zastosowania, ale i dokładne przepisy praktycznego postępowania, obejmujące zarówno kulturę rolną, jak przemysłową i gospodarczo-domową.

Równocześnie starać się będziemy obznajmić w przeglądach z najświeższemi postępami *w dziedzinie produkcyi roślinnej:* w zakresie ogrodnictwa, warzywnictwa i sadownictwa; *w dziedzinie produkcyi zwierzęcej:* w zakresie hodowli wszelkiego rodzaju inwentarzy żywych i ptactwa domowego; *w dziedzinie przemysłu gospodarczego wiejskiego:* z wszelkiego rodzaju przerobami, jakie produkcya roślinna i zwierzęca nastręcza, w zakresie przetworów owocowych, nabiałowych i wielu innych artykułów spożywczych.

Niedostatecznie albo całkiem niewyzyskiwane jeszcze u nas produkcye przemysłowe wiejskie.

I. Produkcya alkoholowa.

Jakkolwiek produkcya alkoholu w postaci spirytusu znacznych u nas dosięgła rozmiarów i reprezentuje najwięcej dotychczas rozwinięty przemysł wiejski — nie można twierdzić, iżby o przemyśle tym nic już nie było do powiedzenia i na korzyść do uskutecznienia.

W przedmiocie tym ograniczymy się jednakże tutaj głównie do omówienia dwóch kwestyi, a mianowicie: czy ze względów ekonomicznych przemysł ten należy starać się dalej rozwijać i w jakim obecnie kierunku? nie wdając się bynajmniej w inne kwestye produkcyi alkoholowej dotyczące.

Ponieważ spirytus jest artykułem handlu wywozowego i ponieważ wzmaga się nieustannie jego zapotrzebowanie, a zarazem powiększa i produkcya (pomimo skierowania usiłowań, zmierzających o ile można do ograniczenia pomienionej produkcyi) — trudno jest w obecnem materyalnem położeniu naszych gospodarstw wiejskich, wyrzekać się produkcyi tej na korzyść gospodarstw zagranicznych. Tem więcej, że materyał surowy dotychczas w przemyśle tym głównie u nas zużywany, przedstawia najważniejsze płody produkcyi rolnej, jak zboża i ziemniaki, które skutkiem spadku cen, nie znajdują pokupu na wywóz zagraniczny.

W interesie rolnictwa, nie można więc życzyć sobie ograniczenia produkcyi spirytusowej, ale raczej powiększenia takowej na wywóz zagraniczny. Jeżeli zaś mogą być inne względy, słusznie przemysł ten krępujące, to ustawodawstwo krajowe zawsze może znaleźć inne skuteczniejsze środki na ograniczenie konsumcyi krajowej, aniżeli tak dalece wysokie opodatkowanie wyrobu, iżby nieopłacały się dostatecznie przerabiane w gorzelniach płody rolne.

Odnośnie do odpowiedzi na drugą część postawionej kwestyi, a mianowicie: w jakim kierunku przemysł ten dalej rozwijać wypada — sądzimy, iż pożądaną jest pod tym względem pewna reforma, a mianowicie: nieograniczania się jak dotąd, jedynie na przerobie ziemniaków, ale i na zużywaniu innych płodów produkcyi wiejskiej, wydających cenniejszy w handlu produkt spirytusowy, a zarazem obfitszy materyał pastewny w odpadkach gorzelniczych.

Przemawia też za tem jeszcze i ten ważny wzgląd ekonomiczny, jakim jest konieczność ograniczenia, o ile można, zapotrzebowań tego rodzaju artykułów, sprowadzanych po wysokich cenach z zagranicy, kiedy takowe w znacznej ilo-

ści mogą być produkowane w kraju, na własne potrzeby i na wywóz zagraniczny.

Że dotychczas nie miało to zastósowania, przypisać to wypada tej okoliczności, że przemysł gorzelniany pozostawał przeważnie w rękach dorywczo spekulacyjnych, że właściciele majątków nie starali się nabyć fachowej w tym przedmiocie i więcej wszechstronnej świadomości, chociaż takowa w praktycznem zastósowaniu nie wymagała osobliwszych umiejętności, ale jedynie dokładnego zastósowania przepisów postępowania; jakie zalecali pracujący w tym zakresie chemicy i konstruktorzy aparatów gorzelniczych, które ostatecznie tak dalece uproszczonemi i udoskonalonemi zostały, że trudno byłoby dziś czynić zawisłym wydatek alkoholu od jakichś sekretnych sposobów postępowania.

Jakie płody gruntowe, ogrodowe i leśne, nadają się do zalecanego w nowym kierunku przetwarzania na produkta alkoholowe, skreślimy to następnie z podaniem wszelkich szczegółów i przepisów praktycznego pod tym względem postępowania, tak iżby każdy rozważniejszy gospodarz, przerobem tym pokierować zdołał, — co ułatwiają wielce, jak już poprzednio nadmieniono, bardzo pojedyńcze aparaty dystylacyjne, z jakiemi łatwo obeznać się przychodzi, i jakie szczególniej w przerobie na mniejsze rozmiary podejmowanym, nie wymagają osobliwszych kosztownych budowli, ani skomplikowanych wewnętrznych urządzeń.

Głównie też należy tylko obznajmić się poprzednio, z prawidłami dotyczącemi dobrej fermentacyi, materyałów do wyrobu użytych, które niejednakowe mogą mieć wymagania, o d n o ś n i e d o u s t o s u n k o w a n i a d o d a t k u w o d y, bez której fermentacya alkoholowa prawidłowo odbywać się nie może. Jaką zaś ma być najodpowiedniejsza ilość użytej wody, powie się o tem przy opisie wskazanych do przerobu materyałów. Tutaj nadmienimy tylko, iż pod względem jakości, najlepszą będzie woda deszczowa, a w braku takowej woda ze strumieni, przepływających pokłady piaskowe.

Niewłaściwemi zaś dla fermentacyi alkoholowej będą wszelkie wody twarde, zawierające w swym składzie wapno lub zanieczyszczone materyami organicznemi w stanie rozkładu, jak również wszelkiego rodzaju wody mineralne, które wpływać mogą niekorzystnie zarówno na wydatek jak i na jakość produktu alkoholowego.

Drugim ważnym czynnikiem podczas odbywającej się fermentacyi alkoholowej, jest o d p o w i e d n i a t e m p e r a t u r a, samego zacieru jak i otaczającego powietrza; tam gdzie pomieszczone są kadzie, w których odbywa się fermentacya. Od tego bowiem zawisła dłużej lub krócej trwająca fermentacya, wpływająca na wydatek alkoholu. Wszelkie wykonywane doświadczenia, celem oznaczenia najodpowiedniejszej temperatury zgadzają się wogóle, iż temperatura otaczającego powietrza wynosić powinna najmniej 15 do 16 stopni Reaumera, a temperatura samego fermentującego w kadziach płynu, od 17 do 20 stopni Reaumera.

P o d w z g l ę d e m w p ł y w u s a m e g o p o w i e t r z a, a właściwie kwasorodu na fermentacyą, okazało się iż niekorzystnem jest dopuszczenie oddziaływania takowego dłuższy czas na fermentujące płyny; że skoro tylko objawią się oznaki rozpoczętej fermentacyi, należy przeszkodzić dłuższemu przystępowi powietrza, szczelnem przykryciem otworu w drewnianej pokrywie, jaką każda kadź osłoniętą być powinna. Ta bowiem ilość powietrza, jaka przeniknęła płyn do chwili okazania się pierwszych oznak obudzonej fermentacyi, wystarczy do jej ukończenia i do przeistoczenia wszelkich znajdujących się w płynie materyi cukrowych na alkohol.

Środki stósowane celem pobudzenia żywszej fermentacyi i przyśpieszenia jej przebiegu, czyli tak zwane z a d a w a n i e d r o ż d ż y, nieodzownem jest, jeżeli produkt użytkowany na wyrób spirytusu, pochodzi z przeistoczenia materyałów mącznych na cukrowe. Jeżeli zaś przerabia się na alkohol soki roślinne lub owocowe, zawierające naturalny cukier, a zazwyczaj i naturalne materye szybko fermentujące; zadawanie drożdży byłoby zbytecznem a nawet niekorzystnem. Zazwyczaj wystarcza podniesienie do pewnego stopnia temperatury fermentującego płynu.

Takiemi są ogólne prawidła dotyczące fermentacyi, ulegające nieznacznym zmianom, o jakich wspomnimy jeszcze, wskazując odnośne dla każdego zosobna materyału roślinnego najodpowiedniejsze zastosowanie.

J a k i e p r o d u k t a i k t ó r e z p ł o d ó w n a s z e g o k l i m a t u, d o w y r o b u p r z e t w o r ó w a l k o h o w y c h n a j o d p o w i e d n i e j s z e m i b y ć m o g ą? jest to kwestja, jaką rozstrzyga ostatecznie cena i popyt handlowy, czyli jakość produktu alkoholowego. — Wiemy bowiem, że podstawą alkoholu jest głównie zawartość materyi cukrowych, że im większy procent takowych zawiera materyał przerabiany na alkohol, tem większy otrzymuje się wydatek alkoholu. Wiemy jednak również, że nietylko płody i produkta gospodarcze zawierające naturalną słodycz w sokach, mogą służyć za materjał do wytwarzania alkoholu, ale że są i takie które nie przedstawiają wyraźnej słodyczy w stanie naturalnym i dopiero pod wpływem przeistoczeń chemicznych, wytwarzają najpierw materye cukrowe, a następnie pod działaniem fermentacyi winnej, zdolne są wytwarzać alkohol, jak wszelkie produkta mączne i krochmalne.

Gdyby zatem chodziło o wyprodukowanie jedynie spirytusu, to niezawodnie tym ostatnim należałoby się oddać pierwszeństwo, jako przedstawiającym u nas najpospolitszy i stosunkowo

najtańszy produkt gospodarczy w ziarnie zbożowem lub w ziemniakach. — Że jednak w ostatnich latach wzrósł znacznie popyt na przetwory alkoholowe, oceniane według ich jakości, jak np. na wytwór alkoholowy znany powszechnie pod nazwą koniaku, wyrabiany z jagód winogronnych, a niekiedy nawet z samego wyrobionego pierw wina — należy więc brać w rachubę i jakość produktu, na wyrób przetworów alkoholowych użytkowanego.

Ponieważ klimat nasz trudną przedstawia konkurencję w zaprowadzeniu winnic i produkowaniu winogron, musimy zająć się innemi płodami zawierającemi naturalną słodycz w sokach roślinnych i owocowych, aby produkowane przetwory alkoholowe przedstawiały niemniej cenny, zdrowy i pożądany w handlu artykuł, jakiego nie otrzyma się z produktów wymagających zastosowania pierw środków chemicznych, do przeistoczenia na materjały cukrowe, aby przetworzyć je na alkohol, przyczem używanemi bywają rozliczne zaprawy chemiczne, wpływające na osiągnięcie lepszego wydatku, ale często ze szkodą zdrowia konsumentów.

Każdy wreszcie owoc czy roślina wyszczególnia swoje jestestwo smakiem, zapachem i odrębnemi własnościami, tej tylko roślinie lub tym tylko owocom właściwemi. Ztąd pochodzi, że spirytus winogronowy (koniak), żytni lub ziemniaczany, wybitne przedstawiają różnice w spożyciu i wywierają niejednakowy wpływ na organizm spożywczy.

Zalecając produkowanie wytworów alkoholowych z soków owocowych lub roślinnych, naturalną zawierających słodycz, możemy obejść się bez zagranicznych koniaków i najróżnorodniejszych przetworów alkoholowych, za które niezawodnie więcej płacimy zagranicy, aniżeli otrzymujemy za wywożony spirytus ziemniaczany.

Wytwory alkoholowo-owocowe, o jakich najpierw tutaj wspominamy, przedstawiają niezawodne korzyści w przerobie na wyśmienity napój alkoholowy, a według doświadczeń tym celem dotychczas uskutecznionych, z owoców jagodowych zalecają się szczególniej maliny, poziomki, truskawki i porzeczki, które z założonych tym celem plantacyi znakomite przyniosły dochody,

Wytwór alkoholowy malinowy i poziomkowy, otrzymano w ten sposób przez p. C. S. Vigneron, członka Komitetu gospodarczego w Luneville, że w stanie dojrzałym zebrane, poziomki i maliny, najpierw rozmiażdżono, a następnie w równej ilości na wagę nalano wodą gorącą deszczową, poczem pozostawiono zacier w spokoju do sfermentowania, bez żadnych domieszek i dodatków. Z okazaniem się fermentacyi winnej przedystylowano ściągnięty płyn w bardzo pojedynczej konstrukcyi mniejszym aparacie dystylacyjnym systemu p, Deroy, i otrzymano w ten sposób zaraz wybornej jakości wytwór malinowo alkoholowy, z silnym bardzo przyjemnym zapachem, wyśmienitego łagodnego smaku, przewyższający dobrocią najlepsze koniaki.

Wydatek alkoholu przedstawiał się również zadawalniającym, gdyż w stosunku 100 kil. jagód malinowych, otrzymano przeszło $7^3/_4$ litrów 51% stopniowego likworu, ocenianego przez znawców na 5 do 6 fr. za litr, po paru latach odleżenia.

Produkcya taka przedstawia zatem znakomite korzyści z założonej tym celem plantacyi malin lub poziomek ogrodowych, odmian powtarzających, przez całe lato kwitnących i do późnej jesieni owocujących.

Wytwór alkoholowo śliwkowy lub wiśniowy jest oddawna u nas znaną i używaną spirytualją. — Na wytwór spirytusowy mogą być użytkowanemi rengloty, mirabelle, damaszki lub węgierki, zarówno w stanie wysuszonym, jak całkiem świeże byle w stanie zupełnie dojrzałym.

Przerabiane w stanie wysuszonym, nalewa się pięciokrotną na wagę ilością wody ogrzanej od 45 do 55 stóp Reaum., tak, aby śliwki całkiem pokrytemi zostały. Po dwóch dniach moczenia rozmiażdża się takowe w kadziach, dolewa w miarę potrzeby wodą ciepłą i pozostawia do fermentacyi, poczem skoro nastąpiła wymagana fermentacya winna, poddaje się przedystylowaniu.

Przerabiane w stanie świeżym, najlepiej jest poddać maceracyi w kilku tym celem ustawionych kadziach lub beczkach, w które wsypuje się rozgniecione śliwki, zlewa ciepłą wodą kilkakrotnie, aby wyługować wszystkie w śliwkach zawarte części cukrowe, poczem spuszcza się sok do kadzi fermentacyjnej lub do beczki, bacząc iżby sok poddany fermentacyi posiadał przynajmniej gęstość 4° Baume. Pozostałe z maceracyi wymoczki śliwkowe, przemywa się wodą, aby wyciągnąć pozostałe resztki zawartości cukrowych, poczem otrzymany z przemywania płyn, służy do maceracyi poddawanych świeżych owoców pestkowych. Wymoczoną ostatecznie miazgę śliwkową spasa się trzodą chlewną.

Fermentacja soków w szczelnie zamkniętych beczkach lub kadziach, trwa zazwyczaj dwa tygodnie, poczem poddaje się przedystylowaniu.

Z przerabianych na alkohol świeżych śliwek, otrzymuje się ze 100 kil. około 12 litrów śliwowicy, jaka choćby tylko po 70 kr. za litr sprzedawana, większe często przedstawiałaby korzyści, aniżeli spieniężanie śliw jako owocu targowego.

Wiśnie w przerobie na alkohol przedstawiają poszukiwany w handlu spirytualnym artykuł. Postępowanie stosowane do wyrabiania, zaleca się takie same jakie przepisano dla śliwek, a mianowicie: zebrane na taki użytek, rozmiażdża się w beczce lub kadzi drewnianej, nalewa równą na wagę ilością wody ciepłej i pozostawia do przefermentowania, a następnie przedystylowa-

nia. Według drugiego staranniejszego postępowania, cokolwiek tylko rozgniecione wiśnie, poddaje się wymacerowaniu, więcej razy powtarzanemu zlewaniu wodą letnią, starając się wyługować wszystkie zawarte w owocach części cukrowe — poczem osiąknięty sok poddaje się fermentacyi i dystylacyi, razem z przemytemi pestkami całkowitemi lub przetłuczonemi.

W taki sposób otrzymuje się w przecięciu wydatek 8 litrów 52^0 stopniowego alkoholu wiśniowego, znajdującego zawsze pokup po dobrych cenach.

Najodpowiedniejszemi na takie zużytkowanie są wiśnie czarne, słodkie, pospolite, często w lasach rosnące i łatwo wszędzie rozpowszechnić się dające. Obsadzanie takowemi nieużytków, dobrze opłaciłoby poniesione początkowo koszta, gdyż raz zaprowadzone, rozpleniają się już dalej z odrośli korzeni, i wymagają jedynie przerzedzania wycinaniem starszych pni, otoczonych młodemi odroślami, obfitszy zapewniającemi urodzaj. — Przerabianie na alkohol wielu jeszcze innych owoców zawierających materye cukrowe, może być również korzystnem, o ile materyały takie znaleźć się mogą w ilości odpowiedniej i przedstawią rachunek w przeróbce.

Dla tego pożytecznem jest zaopatrzenie się tym celem w małe doświadczalne aparaciki dystylacyjne objętości 2 litrów, ogrzewane spirytusem, jakie kosztować mogą około 40 fl. w. a. jakie spełniać mogą ważną przysługę w przemyśle alkoholowym.

Winniki owocowe.

I.

Jakkolwiek wina owocowe nie zaliczają się do kategoryi produkcyi alkoholowej w tem znaczeniu jakie skreśliliśmy dla wyrobów spirytusowych — z porządku rzeczy poczytujemy jednak za właściwe, zwrócić tutaj odrazu na przedmiot ten uwagę gospodarstw wiejskich. — Zważywszy iż produkcja ta coraz większego nabiera znaczenia i nieustannie wzrasta — nawet w tych krajach gdzie klimat dla uprawy właściwego wina winogronowego wielce jest przyjaznym i gdzie produkcja win naturalnych stała się oddawna pierwszorzędnem źródłem bogactwa i zamożności krajowej, jak np. we Francyi, produkującej przecięciowo corocznie około 30 miljonów hektolitrów wina winogronowego, reprezentującego najmniej wartość trzech miljardów franków. —

Zdawałoby się też, że w kraju z tak dalece posuniętą produkcją wina naturalnego, w większej części po dobrych cenach wywożonego zagranicę — nie jest interesem producentów rozwijania wyrobu win owocowych, z innych aniżeli winogrona owoców i że producenci win owocowych, wobec zamożnej konkurencyi producentów win naturalnych, z trudnością zdołają nowy przemysł rozwijać. —

Tymczasem okazało się inaczej. Produkcja win owocowych ciągle wzrastająca, szczegóiniej w północnych departamentach Bretanii, Normandyi i Pikardyi, dochodzi już przecięciowo rocznie do 12.000,000 hektolitrów, przedstawiających wartość przeszło 85 miljonów franków.

Dla czego więc u nas, gdy z przyczyn klimatycznych, naturalnego wina winogronowego na większe rozmiary produkować nie możemy, dotychczas win owocowych z takich owoców jak: jabłka, gruszki i różorodne owoce jagodowe samorodnie w lasach rosnące, nie wyrabiamy — jest to rzeczą dającą się chyba przypisać brakowi przedsiębiorczości i bezradności na polu usiłowań ekonomicznych — wysilających się na najróżnorodniejsze niefortunne pomysła kredytowe — w podpieraniu wykolejonej starej rutyny zagospodarowania — a nie starających się zbadać i wyszukać nowych środków, prędzej i trwalej krytycznemu położeniu gospodarstw wiejskich zaradzić mogących.

Wielorakie w ostatnich latach przedsiębrane usiłowania rozwoju sadownictwa i wzmożenia produkcyi owocowej, nie dla czego też innego okazały się bezowocnemi, tylko dla tego że były jednostronnemi i nieopłacały podjętych starań, bo albo nie było urodzaju owoców; to nie przynosiło sadownictwo spodziewanych dochodów, albo znowu był urodzaj, to nadmiar mniej trwałego produktu musiał spowodować spadek cen, niewynagradzających dostatecznie podejmowanych kosztów w utrzymaniu zaprowadzonych sadów.

Nie zaradziły też temu, ani wiele początkowo obiecujące Towarzystwa Ogrodnicze, ani zawiązywane Spółki owocowe, mające ułatwiać i udogadniać zbyt owoców, ani wielorakie tym podobne nieprodukcyjne postanowienia.

Przedewszystkiem należało bowiem podjąć starania w rozpowszechnianiu wszelkiego rodzaju sposobów korzystniejszego spożytkowania owoców, — aby producenci liczyć mogli na ustalony

zbyt w ten lub ów sposób — o czem w praktyce naocznie przedświadczeni, zainteresowaliby się rzeczywiście ową produkcją, która dotychczas często okazywała się zawodną, a temsamem innych niezachęcającą.

Należało zatem zająć się Towarzystwom lub Spółkom owocarskim zaprowadzaniem suszarni owocowych, urządzaniem przerobni owoców na wina i alkohole, aby okoliczni gospodarze z przemysłem tym naocznie obznajmić się mogli. —

Kilka takich zakładów zaprowadzonych w okolicach w owoce więcej obfitujacych, przyjmujących zarazem według ustanowionej normy, wszelką większą lub mniejszą ilość na przerób, od okolicznych producentów — prędzej i skuteczniej przyczyniłoby się do rozwoju produkcyi owocarskiej — aniżeli najwięcej przekonywujące, szumnie wygłaszane frazesy, które jak zwykle przebrzmiały echem wołającego na puszczy. Toteż w przeciwnym razie, gdyby istniejące od lat kilkunastu Towarzystwa ogrodnicze i Spółki owocarskie produkcyjnie w powyższy sposób działalność swą skierowały, byłyby już niezawodnie przyczyniły się do nagromadzenia zapasów win owocowych, może nie na miljony jak we Francyi, ale przynajmniej na krocie obliczanych.

Tymczasem o ile można było zauważyć, produkcja ta u nas, nawet przez inicjatorów rozwoju ogrodnictwa, należycie ocenioną nie została, chociaż i inne względy nietylko ekonomiczne ale i społeczne, jak rozpowszechnienie zdrowego i taniego, dla mniej zamożnej ludności przystępnego napoju — przemawiaćby za nią powinny. —

Cokolwiekbądź jest to wreszcie produkcja nie wymagająca ani wygórowanych nakładów, ani osobliwszych umiejętności, a tylko naocznego obznajmienia się z najwłaściwszem postępowaniem jakie zapewnia doświadczona i najwięcej renomowana produkcja francuzka, z którą tutaj o ile można najprzystępniej i najpopularniej zapoznać zamierzamy.

Że zaś nie mamy dotychczas wybitniej odróżniającej nazwy win owocowych od win winogronowych, gdyż i te ostatnie są produktem owocowym — uważamy za właściwe stale wyróżnić pierwsze nazwą winników owocowych, pod jaką to nazwą rozumieć będziemy wszelkie wyroby winne z jabłek, gruszek i z wszelkiego rodzaju jagód wyrabiane i fermentacją winną przebywające wytwory owocowe.

Ogólne prawidła dotyczące wyrabiania winników owocowych, z jakiemi dokładnie obznajmić tutaj zamierzyliśmy, obejmują główne czynności następujące: a) wybór i przygotowanie owoców, b) wyciskanie lub macerowanie celem wydobycia zawartych w owocach soków, e) fermentacja i jej różne okresy, d) dodawanie cukru lub wody odnośnie do wymagań różnej jakości owoców, e) ściąganie do beczek po pewnym okresie fermentacji, f) ściąganie winników wyklarowanych w beczki lub butelki, g) różne w danym razie uzupełnienia i dodatki.

Przepisy jakie zalecić można w wyszczególnionych zwyż czynnościach, o ile na własnem nie polegają doświadczeniu, zaczerpnięto z przepisów francuzkich gospodarzy, najkompetentniejszych w wyrabianiu wszelkiego rodzaju win naturalnych i owocowych.

W wyborze owoców na wyrób winników, przedewszystkiem należy oddać pierwszeństwo zawierającym największy procent cukru, jaki pod działaniem fermentacyi wytwarza alkohol i przyczynia się do trwałości wyrobionych winników. Obok cukru pożądaną też jest zawartość garbniku i pewna stosunkowo niewielka ilość wolnego kwasu. Dla tego wszelkie owoce soczyste słodko-kwaskowatego smaku, będą na takie zużytkowanie najwłaściwszemi. Garbnik inaczej tanina wpływa tutaj na trwałość i klarowność dłużej przechowywać mogących się wyrobów winnych, albowiem powstrzymuje rozkład łatwo gnijących materyi. —

Zawartość wolnego kwasu konieczną jest wreszcie jako czynnik pobudzający fermentacją i nadający właściwy przyjemy smak i aromat różnego rodzaju winom i winnikom. W winogronach dojrzałych, pomienione składniki znajdują się w uregulowanym i więcej ustalonym stosunku. W innych natomiast owocach lub jagodach, stosunek ten znacznej może podlegać zmianie i dla tego wymaga często odnośnych uzupełnień.

Z takich owoców jak jabłka, produkujące bardzo zdrowy napój winny, zwany powszechnie jabłecznikiem, najlepszemi na takie zużytkowanie są: posiadające cokolwiek gorzkawy smak obok dostatku cukru, a niewielkiej zawartości kwasu. Do takich zaliczają się tak zwane gatunki jabłek stołowych, byleby niezbyt kwaśnych, przez francuskich producentów na wyrób jabłeczniku całkiem nieużytkowanych. Błędnem też jest mniemanie powtarzane niekiedy, że tylko kwaśne jabłka dobry moszcz wydać mogą. Uskutecznione rozbiory chemiczne wykazały wreszcie, iż chcąc otrzymać dobry i trwały winnik owocowy, wyciśnięty sok owocowy zawierać powinien w 1000 częściach: 800 części wody, 173 części cukru, 12 części materyi białkowych, 5 części garbniku, 1.07 części kwasu jabłkowego

Jeżeli ma się do rozporządzenia jednocześnie słodkie i kwaśne jabłka, to najlepiej zmieszać takowe, gdyż same kwaśne nie wydadzą w żadnym razie dobrego napoju, a same słodkie wydadzą wprawdzie wyborny moszcz, ale nietrwały i zwykle niezupełnie klarowny.

Pewien stopień dojrzałości owoców, wywiera też ważny wpływ na jakość winników. Dla tego nie należy poddawać przerabianiu owoców na wina owocowe, aż dopiero w stanie dostatecznie dojrzałym, bacząc jednak aby dojrzałość nie przeszła w stan rozkładowy.

Uwagi te dotyczą zarówno owoców letnich jak i zimowych, które najlepszy moszcz produkują. Że zaś jabłka lub gruszki zimowe nie w jednakowym okresie czasu dojrzewają, a niektóre gatunki dopiero w Grudniu lub Styczniu, dla tego gdy wypadnie wcześniej użyć takowych na wyrób jabłeczniku, należy przyśpieszyć sztucznie ich dojrzałość, co jest możliwem uskutecznić w przeciągu dni kilkunastu. Tym celem umieszcza się owoce na boiskach w stodole lub w innem odpowiedniem miejscu, zsypuje na kupy, okrywa wańtuchami lub workami, albo suchą świeżą słomą, aby spowodować tem zagrzanie się i zapotnienie owoców, skutkiem czego wkrótce dojrzewają.

Gdyby chodziło o wybór dopiero sadzić się mających owoców, na wyrób win owocowych, to głównie baczyć należy aby zaliczały się do gatunków przedstawiających smak winny słodkawy, kruchość mięśni i ażeby jak się to niekiedy zdarza, nie przechodziły w stanie dojrzałości w stan mączysty, gdyż w takim razie z trudnością dałby się z takowych wycisnąć sok i nie osiągnęłoby się całkowitego pożytku.

Do praktycznego zastosowania dla wyrabiających wina owocowe, przysługuje nadto bardzo pojedynczy przyrząd, pozwalający w każdej chwili sprawdzić wagę jednego litra płynu, czy takowy będzie sokiem owocowym, czy skończonem już winem. Z wagi zaś tej czyli z oznaczonej porównawczo ciężkości płynu, przychodzi się do świadomości ilościowej zawartości cukru w płynie czyli w soku owocowym, lub też w winie.

O ile bowiem więcej waży sok owocowy nad przyjętą do obliczenia normę objętości i wagi czystej wody (ważącej 1000 gramów w jednym litrze) w zwyczajnej temperaturze pokojowej — o tyle więcej, zawiera sok owocowy materyi cukrowych.

Skoro za pomocą przyrządu tego dowiemy się o przybliżonej zawartości materyi cukrowych w soku, to tylko jeszcze wiedzieć należy, iż z danej ilości cukru gronowego, pod wpływem fermentacyi przeistacza się takowy w połowie na alkohol, a w połowie na ulatniający się kwas węglowy.

Za najlepszy do takiego użytku uznano przyrząd konstrukcyi Cramer'a, optyka z Zürichu w Szwajcaryi. Przyrząd ten szklanny, zwany Areometrem, przedstawia rurkę zaopatrzoną wewnątrz oznaczoną skalą, od 0 do 110 stopni.

Do zastosowania w praktyce posługuje ułatwiająca obliczenia takie następująca tabelka:

Jeżeli skala na Araeometrze wykazuje stopni.	To waga jednego litra soku wyniesie gramów.	Zawartości cukru w jednym litrze soku gramów.	Alkoholu po fermentacyi w jednym litrze gramów.
10°	1010	20	10
20°	1020	40	20
30°	1030	60	30
40°	1040	80	40
50°	1050	100	50
60°	1060	120	60
70°	1070	140	70
80°	1080	160	80
90°	1090	180	90
100°	1100	200	100

Przyrząd ten posługuje nietylko do oznaczenia wagi soków przed fermentacyą — ale użytkowanym jest i do kontrolowania przebiegu fermentacyi, celem pewnego oznaczenia chwili, w której ma być płyn ściągniętym, czyli skoro nastąpiło oddzielenie się drożdży. Na tem polega też w większej części tajemnica wyrabianych we Francyi zdrowych i trwałych win i winników.

Arometer Cramer'a, jest więc nieodzownym przyrządem, w jaki zaopatrzyć się powinien każdy producent wina lub winników owocowych, a szczególniej tych ostatnich, zawsze prawie wymagających dodatku cukru przed fermentacyą, aby otrzymać smaczny i trwały napój winny.

Za podstawę do takich obliczeń posługiwać może porównawcza zawartość cukru w sokach winogronowych dobrego gatunku winorośli, wykazujących najmniej 80° stopni na Areometrze, czyli odnośnie do zwyż podanej tabelki, zawierających 160 gramów cukru, w jednym litrze soku, z której to ilości po odbytej prawidłowej fermentacyi, połowa czyli 80 gramów przeistoczy się na alkohol.

Gdyby zatem otrzymany sok owocowy wykazywał przypuśćmy 60° stopni na Areometrze, czyli gdyby zawierał tylko 120 gram. cukru w jednym litrze soku, to celem dopełnienia wypadłoby dodać 40 gramów cukru, w stosunku jednego litra soku — aby po odbytej fermentacyi mogło przeistoczyć się na alkohol o 20 gramów więcej cukru — czyli w stosunku jednego hektolitra o 4 kilogr. cukru więcej.

Hektolitr wyciśniętego soku winogronowego i taksamo owocowego, w takim razie, zawierałby więc w ogóle 16 kilogr. cukru, z którego połowa, czyli 8 kilogr. po odbytej całkowitej fermentacyi przeistoczyłoby się na alkohol, a druga połowa ulotniłaby się w formie gazu, kwasu węglowego.

Dodawanie cukru, uskutecznia się rozpuszczeniem takowego w paru litrach tym celem rozgrzanego soku, wlewając po rozpuszczeniu do beczki.



GOSPODARSTWO DOMOWE

wobec usiłowań

EKONOMICZNEGO ZAGOSPODAROWANIA WIEJSKIEGO.

Trudno byłoby dziś pomyśleć o jakiemkolwiek polepszeniu egzystencyi gospodarstw wiejskich, z pominięciem rozwoju wielu gałęzi gospodarstwa domowego, pośrednio czy bezpośrednio na stan zagospodarowania oddziaływujących.

Wypada raczej przyznać się do błędów popełnionych w zagospodarowaniu, zaniedbaniem należytego wyzyskiwania tych wszystkich źródeł gospodarczych, jakie oddawna dochody wiejskie pomnażały.

Wykolejenie się wielu gospodarstw, nawet z dawnej rutyny, mogącej jako tako dłuższy czas wegetować — przypisać też trzeba w części zwichniętej równowadze w zagospodarowaniu domowem, odkąd ujawnił się brak praktycznych tego działu kierowniczek i skrzętnych w tym zakresie działalności gospodyń wiejskich.

Był to niezawodnie pierwszy objaw dezorganizacyi gospodarczej, pod wpływem rozwielmożniającej się w początku teraźniejszego stulecia literatury romantycznej zagranicznej, usposabiającej do szukania przygód życiowych, na dogodniejszej scenie większych miast i stolic. Był to zatem niejako pierwszy okres emigracyi wiejskiej — nie do Ameryki — ale do miast rojących się coraz liczniej szukającemi wrażeń kandydatkami miejskiemi, które po dłuższem lub krótszem rozczarowaniu, jeźli znów powracały na wieś, to już tak dalece rozgoryczone, że trudno było żądać aby zainteresowały się zajęciami gospodarczemi.

Wszystko tu zresztą stawało się dla nich mniej zrozumiałem, a dawne sąsiedztwa i znajomości więcej obcemi. Ograniczały się więc na

małem kółku, a przetrawiąc ubiegłe wspomnienia — kończyły żywot zniechęceniem do świata i ludzi.

Od takiej wychowanki wsi, niczego też spodziewać się nie było można — opuszczone gospodarstwo, zaniedbany porządek, pustki w spiżarni — oto cała ilustracya wypełniająca obraz spustoszenia, flamandzkiego pędzla.

W miarę pomnażania się tego rodzaju typów, rzeczywiście stawała się wieś coraz nudniejszą, a z uszczupleniem się środków materyalnych nieznośną — niepodobną do tej, jaką opiewał Jan Kochanowski: „Wsi spokojna, wsi wesoła!“

W ostatnich czasach mimo usiłowań, nie zmieniło się o wiele na lepsze. Pomimo najlepszych chęci i zrozumienia położenia ekonomicznego, nie starczy nieodzownej świadomości, koniecznej dziś jak w każdym zawodzie, tak też i w zajęciu gospodarczem. Dawniej tak zwane sekreta gospodarcze, przechodziły tradycyjnie z pokolenia w pokolenie, odziedziczane przez córki — o czem świadczyły zawsze obficie zaopatrzone spiżarnie, lamusy i piwnice. Tymczasem tegoczesne wychowanki wiejskie, nie mogą, bo nie mają już od kogo nauczyć się czegoś praktycznego w gospodarstwie.

Nie posiadamy nadto dotychczas ani tego rodzaju zakładów wychowawczych, ani specyalnych wzorowych szkół gospodarczych, jakie istnieją za granicą i kształcą młode pokolenie na praktyczne, z nowemi postępami i ulepszeniami, gruntownie obeznane gospodynie wiejskie.

Niema wreszcie, bo i nie może mieć powodzenia literatura gospodarcza, jak długo wobec zajęć gospodarczych jest się obojętnym widzem, bez najmniejszej choćby elementarnej świadomości. — Gdyby przynajmniej stała się na jakiś czas modną, to może na razie mniej interesująca i zabawna, wdrożyłaby w pożyteczne w każdym razie czytelnictwo, wywdzięczając się sowicie w praktycznem życiu wiejskiem, zadowoleniem i zamiłowaniem w zajęciach gospodarczych, które ukróciłyby niejednę nudną w życiu chwilę.

Nie podnosilibyśmy tutaj, wielce delikatnej kwestyi, gdyby nie cierpiały na tem stosunki ekonomiczne całego społeczeństwa, gdyby nie cierpiało na tem powodzenie gospodarstw wiejskich i pogarszający stan interesów materyalnych.

Sama oszczędność — do jakiej w krytyczniejszych czasach zaczęto powoływać mieszkanki wiejskie, i do której często łatwo dawały się nakłonić, wyrzeczeniem się wielu przyjemnostek i wygód życiowych — nie wiele jeszcze wpłynąć zdoła na polepszenie warunków dobrobytu. — Konieczną jest przedewszystkiem praca produkcyjna, która nigdzie nie znajduje obszerniejszego i wdzięczniejszego pola dla produkcyjnych zajęć kobiecych, jak w zawodzie gospodarczym wiejskim, tak jak go w dzisiejszym postępowym rozwoju pojmować należy.

Dlatego sądzimy, iż zwrócenie na to pole działalności kobiecej jest dziś wielce pożądanem, zarówno jako właścicielek ziemskich, jako wyręczycielek i kierowniczek licznych działów gospodarstwa domowego. Działy te należycie zorganizowane i poruczone kierownictwu córek lub kuzynek, z odpowiednim udziałem w zyskach — niezawodnie prędko obudziłyby ogólne zainteresowanie, nietylko do literatury ale i specyalności gospodarczej, zjednawszy sobie poważny i liczny zastęp wyznawczyń wypowiedzianych tu przekonań.

Kilka ferm wzorowo urządzonych, celem praktycznego obznajmienia z najwybitniejszemi gałęziami gospodarstwa domowego wiejskiego, jak: mleczarstwo — hodowla drobiu — ogrodnictwo warzywne i owocowe — suszenie owoców i jarzyn — przygotowanie konserw owocowych i mięsnych — hodowla jedwabników — pszczelnictwo i t. d. przyczyniłoby się w krótkim czasie do upowszechnienia zasad prawidłowego zagospodarowania wiejskiego — i to prędzej niezawodnie aniżeli zakładanie szkół gospodarczych, zajmujących się teoryami bez praktyki.

To czego pouczaćby się trzeba przez parę lat, pojmie się i zrozumie w paru tygodniach, gdy przedmiot w zastosowaniu będziemy mieli przed oczyma, z objaśnieniami teorytycznemi, wypowiadanemi na miejscu przez instruktora tej lub owej gałęzi gospodarczej.

Nie wszystkie zresztą kandydatki na przyszłe kierowniczki gospodarcze, mogłyby korzystać z instytutów gospodarczych i w nich przebywać, z różnych przyczyn i okoliczności.

Wzorowe fermy, mogłyby zaś odwiedzać w różnym czasie, przybywając właśnie na ten okres czynności gospodarczych, z jakiemi obznajmić się pragną lub potrzebują.

Wzorowa ferma gospodarcza, potrzebowałaby tylko regularnie podawać do czasopism wiado-

mości, że np. w tym lub owym okresie czasu, będą wyrabiane takie a takie sery — w tym a w tym czasie, suszyć się będzie jarzyny lub owoce — że w tym a w tym czasie, przyrządzać się będzie takie a takie konserwy mięsne — że w tym a w tym czasie zacznie się wylęganie jewabników — wykłówanie kurcząt i t. d.

Gdyby każda z właścicielek wiejskich większej posiadłości, składała tylko po jednym florenie przez lat kilka do powiatowej kasy oszczędności, z wyraźnem oznajmieniem przeznaczenia, na założenie wzorowej fermy gospodarczej — to po kilku latach powstałyby fermy wzorowe, byłyby uzdolnione należycie gospodynie i kierowniczki gospodarcze, byłby na wsiach dostatek, a sama wieś większego nabrałaby powabu. Projektujemy więc i radzimy uczynić początek, aby jeszcze w tym roku sprawozdania kas oszczędności i ten tytuł wyszczególniać zaczęły.

PRODUKCYA DROBIOWA
na wywóz zagraniczny.

I.

Między wielu gałęziami gospodarczemi z zakresu gospodarstwa domowego, produkcya drobiowa, coraz większe przybiera rozmiary, a zapotrzebowanie artykułów jakich dostarcza, wzrasta corocznie na targach zagranicznych, w miarę szybko postępującego pomnażania się zaludnienia miast. Obecnie też z produkcyą tą obliczać się już należy, jako z pierwszorzędną gałęzią produkcyjną na wywóz zagraniczny, o czem najlepiej przeświadczyć może statystyczne, porównawcze zestawienie cyfr, podanych w sprawozdaniach przez urzęda cłowe, które wykazują, że w samej Austryi w 1888 r. wywóz produktów drobiowych przedstawiał wartość:

W wywiezionym żywym lub bitym drobiu, przeszło . . .	2 mil. fl. w. a.
w jajach	12 „ „ „
w pierzu	12 „ „ „
Ogółem wartości	26 mil. fl. w. a.

Kiedy w tym samym okresie czasu, wywóz wszelkiego rodzaju bydła, koni, owiec i trzody chlewnej, przedstawiał tylko wartość 25 mil. fl. Że zaś przywóz do Austryi przedstawiał w tymże roku wartość w produktach drobiowych przeszło 6 mil. fl. — a przywóz w bydle, koniach, owcach i trzodzie przeszło 10 mil. fl. wypada zatem, iż produkcya drobiowa w 1888 roku przedstawiała już wartość przeszło 19 mil. fl. — i przewyższała wartość wywozową wszelkiej innej produkcyi zwierzęcej o kilka milionów.

Podane zwyż cyfry, zdaje się dostatecznie przeświadczają o ważności ekonomicznej produkcyi drobiowej — która pomimo to nie doczekała się u nas porządnej organizacyi, i jak zawsze w upośledzonem znajduje się położeniu — poczytywana przez gospodarzy za zbyteczną i niekorzystną; cierpianą jedynie przez wzgląd na upodobanie gospodyń wiejskich, jedynych hodowli tej protektorek.

Produkcya drobiowa nie wchodziła też dotychczas w rachunek dochodów gospodarczych, i jakby należało, nie traktowano jej jako odrębnej gałęzi gospodarczej, osobnemu poddawanej rachunkowi, pod nadzorem zajmujących się hodowlą gospodyń, które w takim razie starałyby się korzystniej hodowlą tą pokierować, aby nieujawniać deficytów, na jakie niedbała bezrachunkowa hodowla zawsze narazić może.

Jak dalece produkcya drobiowa w danym razie opłacać się może, starano się już niejednokrotnie przeświadczyć, poddając takową ścisłemu rachunkowi, jaki wykazał ostatecznie, iż produkowanie w gospodarstwie mięsa drobiowego, zawsze stosunkowo mniej kosztuje w porównaniu z ceną wołowiny lub wieprzowiny, — nie licząc tych kosztów i straty czasu, jakie pociąga posyłanie do miast i miasteczek często o parę mil oddalonych.

Hodowla drobiu wogóle, a w szczególności hodowla kur, jako przemysł gospodarczy wiejski, obecnie może być u nas w dwóch głównie kierunkach korzystnie wyzyskiwaną, t. j. z obliczeniem na produkcyę jaj, albo przeważnie na produkcyę mięsną, czyli na sprzedaż mniej więcej wytuczonego drobiu; jakie to artykuły produkowane na wywów zagraniczny, zawsze znajdą pokup na targach. — Nie ma bowiem obawy współzawodnictwa z przedsiębiorstwami tego rodzaju, przewagą kapitału na większe rozmiary podejmowanemi, jak to dzieje się często w wielu innych przedsiębiorstwach przemysłowych. Hodowla drobiu przedstawia bowiem tę odrębność, iż nie może być przedsiębiorstwem dowolnie na wielkie rozmiary podejmowanem, czyli pozostanie zawsze więcej ograniczoną, czyli rozdrobnioną, jak o tem przeświadczyły wielokrotnie bez powodzenia podejmowane usiłowania, skupienia w jednej miejscowości zakładów hodowli na dziesiątki tysięcy obliczonych — a to skutkiem pojawiania się często epidemicznych chorób między drobiem; w takich razach pochłaniających wszelkie możliwe zyski.

Korzystną dziś produkcyę jaj stosownie do warunków miejscowych po gospodarstwach folwarcznych, można jednak będzie wyzyskiwać na mniejsze rozmiary w dwojaki sposób, a mianowicie: albo utrzymywaniem na takie użytkowanie kur własnych, w gospodarstwie wychodowanych — albo utrzymywaniem na takie użytkowanie, nabywanej corocznie pewnej liczby kur młodych, zawczasu tym celem u innych hodowców zamawianych.

W pierwszym razie koniecznem jest zaopatrzenie się w nośne rasy lub zawody kur, jakie przedewszystkiem zapewniałyby, wczesną nośność i duże jaja, zawsze wyżej cenione na targach zagranicznych. Do takich ras i zawodów zaliczają się: francuskie kury Houdan, kury Hiszpańskie czarne, kury Langshan i kury Włoskie — znoszące w młodym wieku od roku do trzech lat, włącznie po 150 jaj rocznie. Może też na taką produkcyę hodowanym być i swojski zawód kur, jeżeli posiada wyszczególnione zwyż przymioty, albo jeżeli pożądane dla produkcyi zalety odziedziczył odpowiedniem krzyżowaniem.

Ogólne prawidła jakie w systemie tym zachować należy wymagają, aby młody coroczny przychowek, pokrywający corocznie wyzbywane starsze kury, pochodził z najwcześniejszego lęgu marcowego lub kwietniowego, aby młode kury miały czas wyróść przez lato i znosić już jaja od listopada tego samego roku. Wiadomo bowiem, iż z ogólnej liczby 600 zarodków jaj, jakie każda kura przynosi z sobą na świat, większą część zdoła znieść w pierwszym okresie lat od 1 do 4 roku czyli w przeciągu trzech lat, a później wydaje już tylko nie wielki procent na następny kilkoletni szereg lat obliczony. Dlatego starsze nad cztery lata kury, do hodowli na produkcyę jaj obliczanej, nie przynoszą już należytego pożytku i zastąpione być powinny młodemi. Wypada też corocznie wybrakować w takiem stosunku trzecią część kur starszych, czyli wyhodować tyleż młodych.

W drugim razie, utrzymując na produkcyę jaj kury nie z własnego przychowku, ale corocznie skupywane, najwłaściwiej będzie zamówić sobie corocznie potrzebną liczbę młodych kur w znanych gospodarstwach, celem zastąpienia ubytku starszych kur, corocznie regularnie brakowanych.

Do ocenienia nośności u kur młodych, skupywanych u sąsiadów lub na targach, posługiwać mogą oznaki następujące: budowa silna i kształtna, z wyrównanem na tułowiu opierzeniem i z niską osadą nóg.

Zapewniwszy tak wybranym kurom odpowiednie żywienie, ciepłe zimą i suche zdrowe pomieszczenie, obok innych znanych hodowczyniom warunków, można spodziewać się dobrze wynagradzającego się przedsiębiorstwa, z produkcyi jaj na sprzedaż obliczonych.

W ten sposób korzyści z produkcyi jaj na wywóz, mogłyby stać się udziałem i gospodarstw folwarcznych, chociaż przyjęlibyśmy za normę nie utrzymywania więcej nad 200 kur w jednej pobliskiej miejscowości — w każdym razie w dwóch oddalonych na ten cel przeznaczonych budynkach, tak, iżby w jednym kurniku nie więcej nad 100 sztuk pomieszczano.

Kilkanaście w okolicy tego rodzaju zakładów, mogłoby już podjąć się regularnej dostawy na targi jaj świeżych, o wiele znaczniejsze osięgając w ten sposób ceny i korzyści.

Hodowla drobiu na produkcyę mięsną, a w szczególności tuczonych kur (pulard) i kapłonów — jako przemysł gospodarczy wiejski, nie może przybrać tak obszernych rozmiarów jak produkcya jaj na wywóz zagraniczny, a to głównie z tych przyczyn, iż drób bity jaki może być dostarczany na targi zagraniczne — jest mniej trwałym artykułem, wymagającym zapewnienia sobie stałych odbiorców, albo ustanowienia własnej agentury na targach zagranicznych, czemu trudno jest aby mogli zadość uczynić pojedynczy hodowcy.

Możebnem jest to tylko w takim razie, gdyby potworzono w kraju *specyalne zakłady wytuczania, bicia i wysełania* regularnego *na targi zagraniczne*. Zakłady takie nie mogłyby jednak zajmować się wychowem drobiu, ale jedynie wytuczaniem takowego, a zarazem i przyjmowaniem wytuczonego przez okoliczne gospodarstwa, zobowiązujące się do regularnego peryodycznego dostarczania pewnej liczby wytuczonych sztuk drobiu — aby takowy bity i przygotowany odpowiednio na targi w zakładzie, wysełanym był stale firmom odbiorczym zagranicznym.

Zakłady wytuczania i wysyłki drobiu, mogłyby jednocześnie podejmować i wysełanie na targi zagraniczne ptactwa wodnego, jak kaczek i gęsi, które są oddawna artykułem wywozowym, we właściwych porach roku poszukiwanym, i w stanie żywym koleją całemi wagonami wysełanym.

Zaprowadzenie zakładów ostatecznego przygotowania artykułów wywozowych na targi zagraniczne, jest i z innych względów nieodzownem, szczególniej dla rozdrobnionej produkcyi, nie dającej się przez jednego producenta w większej ilości regularnie na targi wysełać. Są bowiem pewne odrębne wymagania targowe, dotyczące często sposobów samego tylko opakowania przesyłki — a wywierające pomimo to stanowczy wpływ na rezultaty mniej lub więcej korzystnego zbytu. — Też same jaja opakowane w innej formie skrzynek, albo masło w innej formie fasek lub beczek, aniżeli praktykuje się to na tym lub innym targu — może dlatego tylko nie znaleść nabywcy, a w każdym razie po niższej cenie.

Wywóz jaj do Anglii — potrzebujący sprowadzać artykuł ten setkami milionów z za-

granicy — odbywa się w wielkich składach targowych przez publiczną aukcyą i to grosami (po 120 sztuk). Do sprzedaży dopuszczanemi jednak bywają tylko jaja według przepisów ułożone i opakowane w podłużnych płaskich skrzynkach, obłożone nie sieczką lub plewami, ale długą słomą i to po 12 grosów czyli po 1440 sztuk jaj w każdej skrzyni, która powinna być przedzieloną w połowie dwoma deskami, tak, iżby w każdej połowie mieściło się po 720 sztuk i aby można przerznąć skrzynkę bez naruszenia i zrujnowania opakowania.

Dostawcy francuscy na targi londyńskie, starają się z wszelką dokładnością wymaganiom tym zadość uczynić, i dlatego wysyłki francuskie najchetniej bywają zawsze rozkupywane, i najdrożej płacone: 5 do 6 flr. w. a. za gros (120 sztuk) pierwszego gatunku.

Po francuskich dostawcach, najwięcej cenionym jest dopiero przywóz belgijskich i włoskich dostawców, a najgorzej niemieckich, i dlatego więcej rutynowani dostawcy niemieccy, wysełają często swój towar przez Belgię, a nie w prost z portów niemieckich.

We Francyi rozgatunkowanie pakowanych jaj, uskuteczniają przy pomocy dwóch pierścieni metalowych, urzędownie wymierzonych i stęplowanych.

Przecięcie większego kółka czyli pierścienia, wynosi w świetle 40 milimetrów — a mniejszego 38 milimetrów. Jaja nie dające się przesunąć przez pierwsze kółko — zaliczają się do 1-go gatunku; te zaś które przechodzą przez pierwsze, ale nie mieszczą się w drugiem kółku — zaliczaja się do 2-go gatunku; te wreszcie, które dadzą się przesunąć przez drugie mniejsze kółko — zaliczają się do 3-go gatunku. Jaja nierozgatunkowane w powyższy sposób, nie bywają nawet dopuszczane w halach centralnych w handlu hurtownym do sprzedaży publicznej przez aukcyą, albo dokonywa się tego z urzędu na koszt dostawcy. Takiej dokładności zawdzięcza też głównie francuski wywóz jaj do Anglii i popyt i dobre ceny.

Poprawienie reputacyi handlu jajami, w znacznej ilości, bo do miliarda dochodzącej liczby, wywożonych corocznie z Galicyi na targi zagraniczne; oczekuje zatem pilnego prawidłowego uregulowania wysyłki — co nie inaczej da się osiągnąć tylko zaprowadzeniem Zakładów przygotowania artykułów wywozowych, przy stacyach kolei żelaznych — aby mogły być wywożone regularnie również i świeże jaja. Osiągane wyższe ceny za jaja, samą tylko choćby ich firmową reputacyą — pokryłoby w jednym roku, koszta urządzenia takich Zakładów.

Produkcya nabiałowa w tegoczesnym jej rozwoju.

Dotychczasowemu rozwojowi gospodarstw nabiałowych, wiele byłoby do zarzucenia tak pod względem ilości jak i pod względem jakości produkowanych artykułów nabiałowych. Utrzymujące się długi czas, a dziś jeszcze powtarzane mniemanie, jakoby hodowla bydła mlecznego nieopłacała się i była koniecznem złem w gospodarstwie“ przyczyniało się niezawodnie do zaniedbania tak pod każdym względem pożądanej i dochodnej gałęzi gospodarczej. Nie starano się bowiem, czy nie umiano, poddać jej dokładnemu obliczeniu. Tolerowano też ją tylko pod wpływem uprzedzenia i o tyle tylko tem się zajmowano, o ile wymagało tego zaspokojenie potrzeb spiżarnianych w maśle, serze i śmietanie; chociaż i taka rachuba okazywała się często zawodną, z przyczyn nieświadomości i błędów popełnianych w hodowli, czyli w utrzymaniu i żywieniu.

Utrzymywane bowiem bydło, uważane przez gospodarzy za aparat do przerabiania lichej słomy na nawóz, żywiono całkiem niedostatecznie i niejednostajnie, ani więc niezaspakajano potrzeb nabiałowych, ani nawozowych — tak, iż ostatecznie coroczny budżet mleczarski wykazywać musiał niedobory i straty.

Dopiero w ostatnich kilkunastu latach, pod naciskiem kryzysu gospodarczego, gdy zaczęto ściślej obliczać się z niedoborami, zwrócono też uwagę i na produkcyę nabiałową, której, gdy nie można było z uprzedzenia wyrzec się zupełnie, zamierzono o tyle przynajmniej zaradzić, aby niedopłacano corocznie pachciarzom za opiekę nad krowami, wypuszczanemi w pacht od sztuki. Zaczął też od tej epoki upowszechniać się zwyczaj wypuszczania w pacht po cenie umówionej na miarę.

Był to niezawodnie pierwszy krok zmierzający do polepszenia warunków staranniejszej chodowli, wpływający poniekąd i na rozwój produkcyi nabiałowej, a zarazem na większe korzyści z bydła mlecznego.

Wprawdzie nie wszystkie gospodarstwa wywiązały się z tego zadania z równie korzystnem powodzeniem, o ile podjęte w tym kierunku usi-

łowania, mogły być mniej lub więcej trafnemi i właściwemi.

Popełniano bowiem początkowo wiele błędów z braku doświadczenia, sądząc, że samem zaprowadzeniem rasowych mlecznych ras bydła zagranicznego, uczyni się już zadość polepszeniu stanu hodowli i osiągnie się pożądane dochody nabiałowe. Zamiast też postarania się pierwej o zapewnienie nieodzownych warunków dostatniego racyonalnego żywienia i staranności, jakiej nieodzownie hodowla ta wymagała, nabywano bezwzględnie bydło rasowe, po dość wysokich cenach; zajmowano się niem jakiś czas, ale brakło wytrwałości i ostatecznie kosztowny nakład zmarnowano bez najmniejszego pożytku.

Dziś spotykamy się też z więcej uogólnionem już przeświadczeniem, że wydajność mleka nie tylko zawisłą jest od rasowości, ale przedewszystkiem od należytego prawidłowego żywienia by dła mlecznego — że w każdej rasie mogą się znaleść bardzo mleczne krowy — żé i z krajowego swojskiego bydła można dochować się wybornych dójek, przy starannej i umiejętnej hodowli od młodości — że mleczność bywa często i uosobioną zaletą — że chcąc dochować się obficie dojącego bydła, da się to osiągnąć stałym wyborem przychówku, zawsze od najmleczniejszych matek, jakie posiadamy w oborze. Nie idzie jednak zatem abyśmy twierdzili, iż hodowanie mlecznych ras bydła zagranicznego, celem krzyżowania i poprawienia mleczności bydła swojskiego, nie przynosi pożytku. Jest to niezawodnie pożytecznem z tych względów, że długi czas zaniedbane bydło swojskie, wymagałoby znacznie dłuższego okresu lat, zanim starannym wyborem przychówku, doprowadzonoby niejedną oborę do pożądanego stanu mleczności.

O ile jednak da się to wcześniej osiągnąć, krzyżowaniem z mlecznemi rasami zagranicznemi, tem więcej w tym razie koniecznem jest zwracanie uwagi na staranną hodowlę i na odpowiedni wybór przychówku — gdyż w przeciwnym razie, łatwiej i prędzej objawia się zwyrodnienie w następnem drugiem lub trzeciem pokoleniu.

Takiemi są ogólne nasze poglądy, na jakie wypadało zwrócić tutaj uwagę w interesie pożądanego rozwoju produkcyi nabiałowej — jaka wstępuje obecnie w nowy korzystniejszy dla niej okres, w miarę ułatwionych kolejami komunikacyi, z zaludniającemi się coraz liczniej miastami i z wzrastającem zapotrzebowaniem nabiału, nietylko na konsumcyę krajową ale i na wywóz zagraniczny — szczególniej tak zawsze poszukiwanego artykułu jakim jest m a s ł o.

Jest też dlatego bardzo pożądanem, aby produkcya nabiałowa weszła już raz na drogę prawidłowej organizacyi i zajęła stałą, poważną rubrykę w budżecie dochodów gospodarczych.

Radzimy też i zarazem projektujemy **Zakładanie Spółek wyrobu masła na wywóz zagraniczny.**

S p ó ł k i takie o g r a n i c z o n e d o w y r o b u m a s ł a, byłyby dla naszych dotychczasowych warunków gospodarczych najodpowiedniejszemi, ze względów następujących: N a j p i e r w, że produkcya dobrego masła świeżego, codziennie wyrabianego w Zakładzie spółkowym, i codziennie wysełanego na targi zagraniczne, zapewniałaby niezawodnie osiąganie znacznie wyższych cen, aniżeli otrzymuje się za masło solone i dłuższy czas zbierane. P o w t ó r e, zorganizowanie tego rodzaju Spółek, poprawiłoby renomę zdyskredytowanego handlu masłem na targach zagranicznych, za które ofiarują też zawsze stosunkowo niższe ceny, jako za artykuł niejednostajny i niedbale przygotowany przez pachciarzy; dotychczasowych reprezentantów naszego handlu maślanego na targowicach zagranicznych. — P o t r z e c i e, zaprowadzenie wyrobni masła z dostarczanej do zakładów przez gospodarstwa nabiałowe śmietany, wydzielanej na miejscu zaraz po wydojeniu zapomocą separatorów (centryfug), dziś już w praktycznem użyciu znanych, niewielu wymagałoby zachodów. W godzinę po wydojeniu mogłaby już być śmietanka odstawioną do wyrobni masła — a słodkie odtłuszczone mleko, albo spieniężałoby się wysełaniem do miast, albo pozostawione w gospodarstwie i w miarę potrzeby użytkowane na spiżarnią lub na wyrób serów — nie wymagałoby już takich urządzeń, jakich wymagało osiadanie i zbieranie śmietany.

Zakład wyrabiający masło z dostarczonej przez producentów śmietany, ocenianej według procentowej zawartości masła — obliczałby się z producentami miesięcznie, płacąc przypadającą po odtrąceniu kosztów należytość, co byłoby pożądanym wielce, miesięcznym dla gospodarstwa przypływem.

Spółka wyrobu masła nie wymagałaby ze swej strony zaopatrywania się w znaczne kapitały obrotowe, gdyż — jak już nadmieniono wyżej —

wyrobiony produkt mógłby codziennie wysełany być na targi, i za gotówkę lub na krótko terminowe spłaty sprzedawany.

Zakład wyrabiający masło, z całem urządzeniem, też nie wielkich wymagałby nakładów, jako ograniczony do zaopatrzenia się jedynie w odpowiednie maślnice, wprawiane w ruch najmniej w danej miejscowości kosztować mogącymi motorami wodnemi, parowemi lub kieratowemi. Najlepiej też, aby sami gospodarze jako producenci mleka, spółki wyrobu masła zawiązywali, i zakłady takie wspólnym kosztem urządzali.

Że dotychczas o wyłącznych, tylko do wyrobu masła ograniczonych zakładach fabrycznych, ani gdzieindziej, a tem więcej u nas nie pomyślano, wynikało to z trudności, jakie przedstawiało nagromadzenie w jednej miejscowości znaczniejszych ilości śmietany — jaką to trudność całkiem usuwają, znajdujące dziś praktyczne zastosowanie mechaniczne Oddzielacze mleka od śmietanki, jakie dopiero w ostatnich latach znalazły zastosowanie po wielu większych gospodarstwach nabiałowych lub stowarzyszonych mleczarniach. Że jednak początkowo wyrabiane Centryfugi czyli inaczej Seperatory, obliczone na siłę motorów parowych lub kieratowych, wymagały kosztowniejszego urządzenia, nieopłacającego się w mniejszych gospodarstwach nabiałowych — dopiero więc wprowadzenie w użycie małych ręcznych Separatorów ogólniejsze przedstawia pożytkowanie i umożliwia zaopatrzenie się w takowe nawet pomniejszym gospodarstwom nabiałowym — a tem samem umożliwia zakładanie projektowanych tu Spółek wyrobu masła, gdyż gospodarstwo choćby tylko kilka krów posiadające, może przyjąć udział w dostarczaniu śmietanki do spółkowej wyrobni masła.

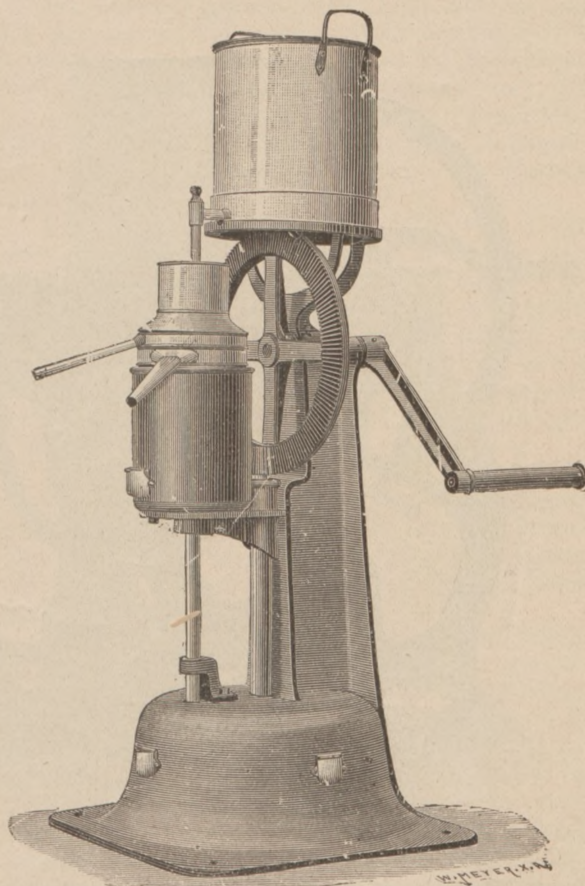
Celem bliższego zapoznania czytelników z tego rodzaju przyrządami udoskonalonej i najlepszej konstrukcyi, uznanemi za najpraktyczniejsze, zamieszczamy tu szczegółowy ich opis z objaśnieniami w illustracyach.

Ręczne Separatory systemu Laval'a.

Separatory te wyrabiane w fabryce wyrobów żelaznych Bergedorfer'a pod Hamburgiem, zastosowane do systemu centryfugalnego Laval'a przedstawiają się w trzech konstrukcyach wyszczególniających się rozmiarami i rozpołożeniem bębna pionowem lub poziomem.

Ręczny Separator z fabryki Bergedorfera (systemu Laval'a) z bębnem prostopadle ustawionym, okazany na Fig. 1-szej, mogący oddzielić w przeciągu godziny 100 litrów mleka. Wprawiany jest w ruch za pośrednictwem korby siłą jednego człowieka, tak obliczonej, iż przy obrocie korby 40 razy na minutę, bęben robi w tym czasie 6000 obrotów — i jest to normalna, nieodzowna liczba obrotów, aby wydzielana śmietanka jednostajną przedstawiała gęstość, oraz aby mleko całkiem odtłuczonem zostało.

Fig. 1.



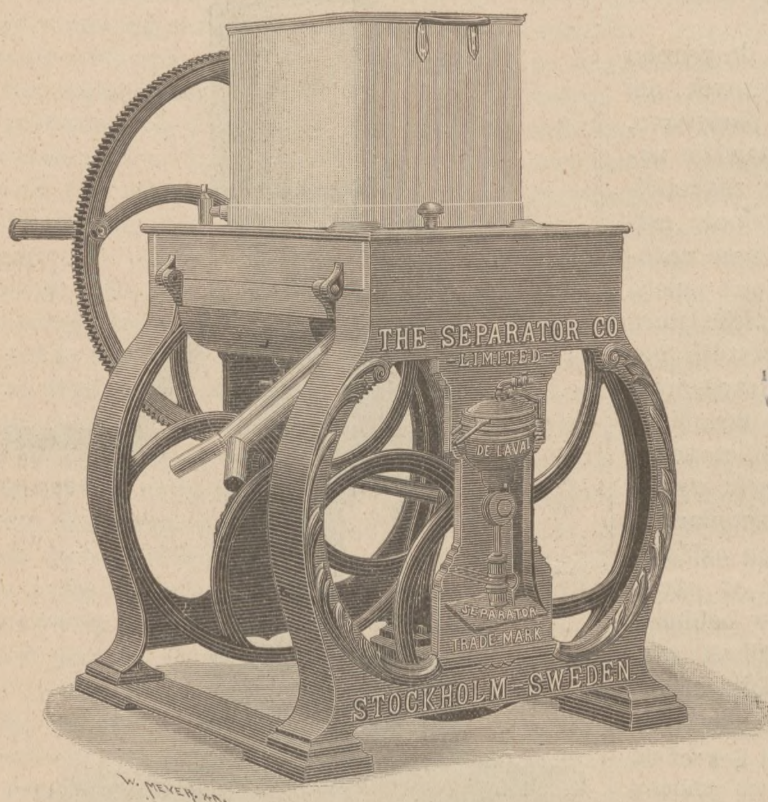
Ręczny Separator systemu Laval'a, z ustawionym pionowo bębnem, wyrabiany w fabryce Bergedorfer'a — oddzielający 100 litrów mleka na godzinę.

Nad oznaczoną normę przyspieszony obrót, czyli więcej nad 40 obrotów korby w przeciągu minuty — jeżeli jednocześnie pomniejszy się dopływ mleka do bębna — zdoła wydzielać gęstszą jeszcze śmietankę, gdyby zachodziła tego potrzeba na produkcyę sprzedażną śmietanki do ubijania. Separator ten kosztuje na miejscu w fabryce 450 marek.

Ręczny Separator z fabryki Bergedorfera (systemu Laval'a) z bębnem poziomo ustawionym, okazany na Fig. 2-giej, obliczony na przerobienie większej ilości mleka w tym samym czasie. W porównaniu z poprzedzającym przedstawia tę ważną korzyść, iż pomimo przerabiania większej ilości mleka, wymaga mniejszej siły do obracania, tak, iż wystarcza najzupełniej siła jednej dorosłej dziewczyny, która czynność tę bez znurzenia przez godzinę i dłużej spełniać kilkunastoletniego chłopca lub dziewczyny. Separator ten kosztuje w fabryce Bergedorfera 260 marek i przedstawia też same zalety jak i poprzedzające.

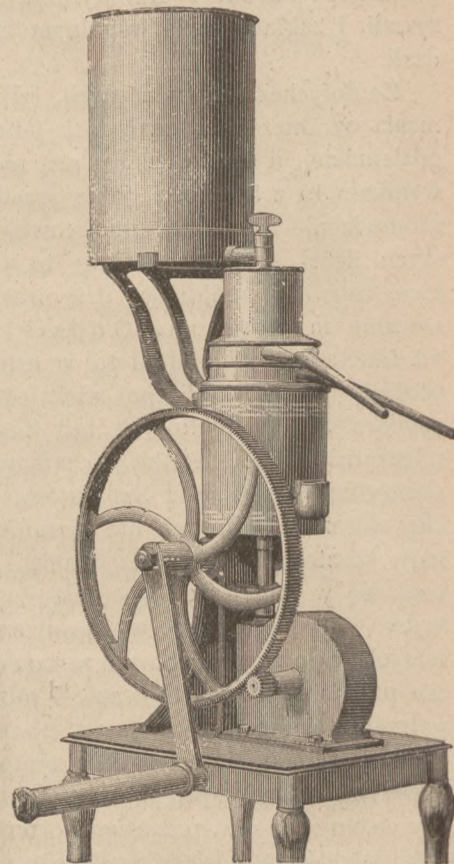
Najwłaściwsze pomieszczenie tej lub innej konstrukcyi Separatorów, będzie przeznaczona na to miejscowość w pobliżu krowiarni, aby wydojone mleko mogło być odrazu wlewane do zbiornika, nad Separatorem umocowanego. Oddzielone zaraz w ten sposób

Fig. 2.



Ręczny Separator systemu Laval'a, z poziomo ustawionym bębnem, oddzielający 150 litrów mleka na godzinę — wyrabiany w fabryce Bergedorfer'a.

Fig. 3.



Ręczny Separator-Baby, oddzielający 55 do 60 litrów mleka na godzinę.

zdoła. Większy koszt nabycia Separatora tego opłaca się też wkrótce mniej kosztownem zapotrzebowaniem siły i zasługuje pod każdym względem na oddanie mu pierwszeństwa. W fabryce Bergedorfer'a kosztuje na miejscu 550 marek.

Ręczny Separator-Baby — również systemu Laval'a, wyrabiany w fabryce Bergedorfer'a, okazany tu na Fig. 3-ciej, jest najświeższą konstrukcyą, na małą skalę zbudowanego i dla najmniejszych przeznaczonego gospodarstw, utrzymujących od 5 do 12 krów. Zdoła jednak oddzielić w przeciągu godziny 55 do 60 litrów mleka — wymagając nie wielkiej do obrotu siły, mleko od śmietanki, jeszcze w stanie ciepłym może być zużytkowanem na różne potrzeby gospodarcze — jak dla cieląt lub innego inwentarza podwórzowego — albo też wywożone regularnie na konsumacyę miejską — albo wreszcie jeszcze w stanie słodkim zaprawione podpuszczką, na wyrób serów mniej lub wiecej tłustych, gdyż zawartość tłuszczu w mleku na Separatorach oddzielanem, może być regulowaną w miarę potrzeby.

Śmietankę wydzieloną z Separatorów, poddaje się wychłodzeniu przepuszczaniem przez chłodniki, a jeżeli takową przeznacza się na

wyrób masła w zakładach spółkowych — odstawia się wkrótce do fabryki, albo wyrabiając masło w miejscu, przetrzymuje śmietankę w chłodnej piwnicy do następnego dnia lub dłużej, aż uzbiera się odpowiednia ilość. Pożądanem jest nawet, aby przerabiana na trwałe masło, cokolwiek przykwaśniała, skutkiem czego otrzymuje się twardsze i smaczniejsze masło. W porównaniu z dawnym systemem pozyskiwanej śmietany na wyrób masła, z tej samej ilości i jakości mleka, otrzymuje się przy użyciu Separatorów większy procent masła, co potwierdzają porównawcze w tym przedmiocie doświadczenia.

Wszystko też zdaje się przemawiać za użyciem do wydzielania śmietanki Separatorów — a celem podniesienia i postawienia w korzystniejszych warunkach naszego gospodarstwa nabiałowego — zawiązywanie projektowanych tu Spółek wyrobu masła, jakie w żadnym razie na straty narazić nie mogą, gdyż nie ma obawy braku zbytu, jak to wydarza się niekiedy z produkcyą serów tłustych, wyrabianych na większe rozmiary fabryczne.

Zaopatrzenie się w Separatory ręczne, wymaga wprawdzie znaczniejszego jednorazowego nakładu, na jaki trudno zdobyć się nieraz mniej zamożnemu gospodarzowi — ale jeszcze zaradzić temu można: wyjednaniem sobie spłaty ratami, na przeciąg roku rozłożonemi, pod gwarancyą miejscowych instytucyi kredytowych, które — spodziewać się należy — interes ten zrozumią i ocenią. — Można zresztą mniejszym gospodarstwom nabywać wspólnym kosztem wymagany Separator, przyjmując za normę: że codzienne oddzielenie mleka do 100 litrów dochodzące, obchodzić się może najmniej kosztownym Separatorem, oddzielającym w ciągu godziny 50 litrów mleka. — Dalej, że gospodarstwo wymagające oddzielenia przeciętnie dziennie do 300 litrów dochodzącej ilości mleka, zaspokoi wymagania Separatorem oddzielającym na godzinę 150 litrów mleka.

Przypuśćmy zatem, że w pewnem gospodarstwie otrzymuje się przeciętnie po 4 litry mleka dziennie od jednej krowy, to na wyprodukowanie 100 litrów dziennie potrzeba będzie utrzymywać 25 krów, które w takim razie wyprodukowałyby w ciągu całego roku 36.500 litr. mleka. — Przyjmując w tym stosunku wydatek $3^1/_2{}^0/_0$ masła, otrzymywałoby się takowego 1277 kilogr. — czyli na każdą sztukę bydła wypadałoby przeciętnie rocznie około 51 kilogr. masła.

Przyjmując, że Spółka wyrobu masła, zamierzy produkować na wywóz codziennie 100 klgr. świeżego masła stołowego, to do zaopatrzenia zakładu w odpowiednią ilość mleka, wypadnie zapotrzebować 715 krów, dostarczających w przeciętnie dziennie 2860 litrów mleka (licząc 4 litry od sztuki dziennie), które po oddzieleniu na Separatorach w miejscach udoju (przyjmując $10^0/_0$ wydzielanej śmietanki) przedstawiałoby codzienną potrzebę przerobienia na masło 286 litrów śmietanki, dowożonej codziennie przez okoliczne gospodarstwa.

Obliczenie to zestawiliśmy, celem zorjentowania się w przemyśle tym interesowanych gospodarstw. Ile zaś kosztować może codzienny wyrób pomienionej ilości masła, a zarazem całe urządzenie zakładu — nie omieszkamy podać odnośnych szczegółów, które w każdym razie wypadną na widoczną korzyść dostarczających śmietankę i dla projektowanej Spółki wyrobu świeżego masła, codziennie na targi wysełanego.

Jak dalece zaprowadzenie tego rodzaju spółek przyczyniać się może do podniesienia wogóle hodowli bydła mlecznego, zdaje się zbytecznem byłoby dowodzić. Mając zapewniony stały zbyt na produkta nabiałowe korzystnie spieniężane, każdy z gospodarzy, bez osobliwszego nakłaniania postara się o należyte żywienie we własnym interesie.

Przy pomocy separatorów możliwem nawet jest korzystniejsze zużytkowanie odtłuszczonego mleka na wyrób zwyczajnych serów, czy to w gospodarstwie, czy odstawianiem już nie mleka, ale świeżego twarogu do zarządzonych tym celem spółkowych serowni na wyrób zwyczajnych serów, na wywóz zagraniczny, do wielkich miast jak Londyn, Paryż i t. d.

Po części już się to nawet praktykowało. Dostarczane na targi paryskie zwyczajne krowie sery polskie, zawsze znajdowały łatwy zbyt po cenach dobrze się opłacających — gdyż zapotrzebowanie takiego artykułu na użytki kuchenne zwiększa się corocznie.

Przemysł nabiałowy ciągle zresztą udoskonala się i czyni starania najkorzystniejszego wyzyskiwania wszelkich ubocznych produktów mleczarskich. Wyrabianie serów z maślanki, co może mieć zastosowanie w spółkowych wyrobniach masła na wywóz, uskutecznia się w ten sposób, iż pozostałą świeżą maślankę po wyrobieniu masła — zagotowuje się i wlewa w formy dziurkowane, aby odciekła serwatka, poczem osiadły twaróg umiarkowanie osolony i zaprawiony dodatkiem gwoździków, cynamonu, angielskiego ziela i cokolwiek pieprzu, przerabia się w korycie, wlewa w stosunku kilograma twarogu dwie łyżki stołowe rumu, a po należytem przerobieniu formuje serki, które po przeschnięciu obwija w płaty zwilżone w gorącej serwatce, układa w faskach szczelnie przykrytych i umieszczonych w ciepłem miejscu. Po tygodniu zdatnym jest już do spożycia, ma smak przyjemny, a że jest i kruchym, może być startym na ser do posypywania.

Produkcya wędlin na wywóz zagraniczny.

Jako jedna z ważniejszych gałęzi gospodarczych i przemysłowych wiejskich. Podróże wędlin do Londynu i Paryża. Produkcya wędlin w Chicago w Ameryce. — Targowica i solarnia w Koebanya



pod Pesztem. — Masarnie w Westwalii. Projekt zaprowadzenia zakładów wyrobu wędlin na wywóz zagraniczny. Trwałe przeroby mięsne. — Zasalanie i przyrządzanie peklowiny.

Zapotrzebowanie i spożycie artykułów mięsnych w ogólności, coraz znaczniejsze przybiera rozmiary. Świadczą o tem najlepiej poszukiwania Stowarzyszeń przedsiębiorstw zagranicznych, które nie mogąc się doczekać zorganizowania takiego handlu przez producentów miejscowych, pomimo przedstawianych im propozycyi, a nawet zaofiarowania potrzebnych na ten cel kapitałów, zamierzyły w ostatnich czasach same tem się zająć — zakładaniem rzezalni i wysyłką.

Jest to wprawdzie dogodniej gdy ktoś coś za nas zrobi, i skoro przychodzimy już prawie do gotowego — ale z drugiej strony ten ktoś nie uczyni tego dla jakichś humanitarnych względów, ale dla obliczonych naprzód korzyści i wyzysków, jakich ocenić nie umieliśmy.

Gdybyśmy przynajmniej skorzystali z tego wzoru, aby po utorowanej postępować dalej drodze, to jeszcze byłoby dobrze, i chcemy wierzyć że tak przynajmniej będzie. Tymczasem nic to bynajmniej nie przeszkadza rozwinięciu naszych projektów, które — sądzimy — nawet ułatwić mogą, urzeczywistnienie zamierzonym przedsiębiorstwom zagranicznym, zakładanie rzezalń na wywóz do Anglii.

Na początek zajmiemy się tu pokrótce kwestyą wywozową wędlin, jakie od kilku lat zaczęły odbywać podróż do Londynu i Paryża, wprawdzie nie expresami, bo się jeszcze tak dalece nie ucywilizowały, ale najzwyczajniejszemi pociagami towarowemi.

Cokolwiekbądź faktem jest, iż wędliny warszawskie jak: szynki i kiełbasy, doczekały się niezwykłego uznania w Paryżu, czego dowiodła korzystna i łatwa rozsprzedaż, pomimo niezbyt głośnej reklamy i krótko trwałego debiutu. Jeśli zaś spotkały się z pewną krytyką, to nie tyle były temu winny wędliny, ile impresaryo, nieuwzględniający niekiedy gustu i nawyknień publiczności paryskiej, pod tym względem wybrednej i wysoko w smaku uzdolnionej. Ktokolwiek był kiedy w Paryżu i raczył się tamtejszemi szynkami, przyznać to musi, iż takich szynek rzadko kiedy nadarzyła mu się sposobność zakosztowania.

Ale wracajmy do rzeczy, abyśmy nie zabłądzili ani do Louvru ani do magazynu du Printemps, gdzieby nas jeszcze milej widziano; ale gdzie tak dalece mogłyby wypróżnić się nasze kieszenie — że nie starczyłoby na próbowanie szynek francuskiego wyrobu, które swoją smakowitość, soczystość i świeżość, zawdzięczają specyalnemu na taki użytek hodowaniu wieprzaków, bitych na szynki w wieku nie przechodzącym roku.

Nie uprzedzając się bynajmniej za ani przeciw, — do tego wszystkiego co nie swojskie — powiemy to tylko, że i nasze wędliny mogą współzawodniczyć z wszelkiemi innemi, byleby produkcyę tę jak należy zorganizować, i uczynić przedewszystkiem zadość wymaganiom handlu, jakoto: aby regularnie dostarczany towar był zawsze jednostajnej jakości, a jest to możliwem tylko: zaprowadzeniem w kilku miejscowośiach kraju spółkowych wyrobni i wędzarni na wywóz.

Do wyrobni takich dopędzane sztuki chlewne w stanie żywym, byłyby odpowiednio rozgatunkowane, następnie przekształcone na trwałe smakowite artykuły masarskie, poczem we właściwej porze opakowane i wysełane całemi wagonami.

Takie uregulowanie handlu pożądanem jest i z tego względu, że często wywóz trzody chlewnej wstrzymywanym bywa z przyczyn pojawiania się epidemii racicznej, która niekiedy służy tylko za pretekst powstrzymania wywozu w inte-

resie spekulacyi zamiejscowych handlarzy. W takich razach powstrzymanie wywozu żywej chlewni, niekorzystnie oddziaływa na ceny i na dochody producentów wiejskich — a temu zapobiegłyby jedynie spółkowe masarnie, pozwalające w danym razie przeistoczyć żywy produkt na artykuły wywozowe w postaci wędlin i trwałych artykułów mięsnych.

Fabryki przerobów mięsnych nie są bynajmniej nowością — znanemi są oddawna na wielkie rozmiary zaprowadzone w Stanach Zjednoczonych Ameryki, a między innemi istniejąca oddawna w Chicago, gdzie sprawiają corocznie przeszło 3 miliony sztuk nierogacizny, zasalają przeszło 150 milionów kilogr. słoniny, zawędzają i rozsełają 52 mil. kilogr. szynek, 20 mil. kilogr boczków wieprzowych, wytapiając 55 mil. kilogr. smalcu — co wszystko razem przedstawia wartość 100 milionów guldenów. — Do samego opakowania wysełanych z tej przerobni artykułów, zużytkowano fasek, beczek i skrzyń ogólnej wartości 2 mil. guld. czyli tyle przytem zyskał przemysł wyrobów drewnianych. — Do przewiezienia zapotrzebowano nadto 1500 pociągów kolejowych, po 25 wagonów każdy — tak iż za sam fracht kolejowy zapłacono przeszło 5 mil. guldenów, czyli tyle zyskały na tym przemyśle koleje.

W Niemczech znanemi są oddawna wyrobnie mięsne w Westwalii, nie na tak wielkie rozmiary prowadzone, ale stosunkowo liczniejsze — wyrabiające jednakże po 50.000 do 60.000 szynek, każda we właściwym sezonie. Największemi tego rodzaju przerobniami w Westwalii są znajdujące się, trzy w okręgu Minden, a dwie w okolicach Osnabrück, zatrudniające dziennie od 50 do 100 robotników, zaopatrujące się w materyał chlewni w większej połowie dostarczany z ks. Oldenburgskiego i z sąsiednich prowincyi, gdyż sama Westwalia nie zdołałaby zaspokoić potrzeb fabrycznych miejscową produkcyą trzody chlewnej.

Z zaprowadzonych znaczniejszych targowic na nierogaciznę, zasługuje jeszcze na wspomnienie założona na akcye targowica i solarnia w Koebanya pod Pesztem, na przestrzeni 180 morgów, mogąca jednocześnie pomieścić 100 tysięcy sztuk nierogacizny, z zachowaniem jak najściślejszem wszelkich wymagań sanitarnych. W ostatnich latach wartość trzody chlewnej rozsprzedawanej tam corocznie, wynosiła przecięciowo 40 milionów guldenów. Większa część przypędzanych na targowicę tę wieprzy, rozsprzedawaną bywa zagranicę w stanie żywym, a z pozostałych znaczna część wypasaną, bitą, przerabianą na słoninę, kiełbasy, szynki, wędzonki i t. p. również wywożone za granicę i zawsze znajdujące zbyt pożądany po dobrych cenach.

Naliczylibyśmy tutaj jeszcze wiele innych tego rodzaju zakładów, celem przeświadczenia o ich pożytku dla rozwoju hodowli i produkcyi mięsnej w stanie przerobionym, na wywóz zagraniczny, ale — zdaje się — podane wzory powinny całkiem wystarczyć i przekonać nas, że produkowanie wędlin byłoby na pewne obliczonem przedsiębiorstwem.

Nastręcza się tu jednakże ta uwaga, że jak zawsze trudno u nas o kapitały na coś rzeczywiście pożytecznego, a szczególniej na zaprowadzenie takich jak w Koebanya (Steinbruch) pod Pesztem lub Chicago w Ameryce — że na początek odpowiedniejszemi będą dla naszych zasobów i stosunków zakłady, istniejące w Westwalii — o tyle przynajmniej wspierać mogące krajową hodowlę gospodarczą trzody chlewnej, o ile zdołają powstrzymać nagły spadek cen, lub brak zbytu w stanie żywym, z przyczyn anormalnych okoliczności spekulacyjnych.

Możnaby zatem ograniczyć się początkowo *do przerabiania na wędliny, jedynie dostarczanej do zakładów nierogacizny, przez okolicznych hodowców, którzy przy pośrednictwie instytucyi kredytowych, mogliby otrzymywać zaliczki w $^3/_4$ wartości dostawionych do zakładu sztuk nierogacizny, a $^1/_4$ część należności w terminie półrocznym, po obrachunku wysprzedanych i wywiezionych w tym okresie wędlin, z pewnym udziałem w zyskach czyli w dywidendzie.*

Sądzę, że w taki sposób najprędzej doszlibyśmy do jakowegoś początkowania, w tym przemyśle — jedynie kosztem wystawienia budynku na rzeźnię, solarnię, wędzarnię i na utrzymanie kilku zdolnych majstrów w zawodzie masarskim — na co wszystko znalazłby się przecież kapitał, zbierany nie wielkiemi udziałami w przedsiębiorstwie takiem, okolicznych ziemian i kapitalistów — a może z udziałem funduszów krajowych, przeznaczanych na cele rolnictwa — o wiele prędzej i skuteczniej przyczynić się mogących do podniesienia gospodarstw, aniżeli zakładanie krochmalni i syropiarni kartoflowych, chociaż nie zaprzeczamy również pożytku i temu fabrycznemu przedsięwzięciu.

Rozwój takiej gałęzi produkcyi wiejskiej, jaką jest trzoda chlewna — przedstawia jednak w każdym razie pewniejsze szanse powodzenia — najpierw, że pomnożenie chowu trzody chlewnej, przystępne jest każdemu wiejskiemu gospodarzowi — tak iż wartość ogólnej produkcyi chlewnej, podwoić a nawet potroić możnaby w ciągu jednego roku — powtóre, że produkcya taka nie wymaga osobliwszych wygórowanych nakładów — w każdym razie zwracających się w krótkim okresie czasu — potrzecie, że przyczynia się bezpośrednio do ulepszenia kultury rolnej, pomnożeniem ilości dobrego nawozu.

Nie można też niczego prędzej życzyć sobie w interesie rozwoju gospodarczego wiejskiego — jak zorganizowania tego rodzaju handlu wywozowego w postaci wędlin — aby zapewnić tem ustalony zbyt dla tyle korzystnej produkcyi i hodowli.

Zasalanie mięsa czyli tak zwane peklowanie było od najdawniejszych czasów stosowanem postępowaniem w celach dłuższego przechowania zapasów mięsnych. Handel mięsem zasolonem był nawet dawniej dość rozwiniętym i u nas — o czem znajdujemy potwierdzenie w „*Wewnętrznych dziejach*“, skreślonych przez Korzona — który wspomina o dostarczanem w znacznych ilościach mięsie zasalanem dla floty szwedzkiej przez stan kupiecki.

Obecnie peklowina nie znajduje tylu jak dawniej zwolenników, a tem samem zapotrzebowanie jej zostało poniekąd ograniczonem — a to głównie z przyczyn nieumiejętnego często postępowania — skutkiem czego artykuł ten różnej bywa dobroci, a często staje się prawie niemożliwym do użycia — tracąc na wartości i wyglądzie, z przyczyn nadmiernego użycia soli.

Tymczasem dla gospodarzy i dla gospodyń może to być kwestyą bardzo ważną — jeżeli w latach posusznych i wobec braku paszy zimowej, zniewolonym się jest do sprzedawania zabezcen bydła lub owiec, jak mieliśmy tego przykład w roku zeszłym — kiedy w przeciwnym razie, gdyby świadomość prawidłowego peklowania była upowszechnioną — zasolone mięsiwo mogłoby być korzystnie sprzedane i wywiezione do miast w porze zimowej.

W szczególe wyróżniamy dwa sposoby nasalania, a mianowicie albo: nacieranie solą na sucho więcej razy powtarzane, albo moczenie w płynnym rozczynie soli. — Nacieranie solą na sucho przyrządzanych kawałków mięsiwa powtarza się kilkakrotnie, poczem ułożone w faskach lub beczułkach odwraca i przekłada w miarę potrzeby, aby wierzchnie kawałki dostały się na spód a spodnie na wierzch, celem jednostajnego nasiąknięcia solą, która w części rozpłynęła się z wysiąkającymi sokami z mięsiwa i utworzyła mocno słony płyn, jakim nazbyt przesycone mięsiwa, tracą na wyglądzie, na smakowitości i wogóle na delikatności.

Lepszym dlatego jest drugi sposób postępowania czyli moczenie w przyrządzonym odpowiednio roztworze słonym, gdyż łatwiej przychodzi umiarkować stopień nasolenia bez spowodowania uszczerbku w soczystości mięsiwa. W tym razie między wielu stosowanemi zaprawami, zaleca się w następujący sposób przygotowany rozczyn solny: W oczyszczonym kotle zagotowuje się miękką wodę, a skoro wrzeć zaczęła, wsypuje się w stosunku 40 litr. wody 9 kilogr. soli, 1 kilogr. cukru i $^1/_2$ kilogr. saletry — mieszając nieustannie aby sole rozpuściły się całkowicie — a skoro gotujący się rozczyn zakipi, odstawia się od ognia, i przelewa do czystej beczki do wychłodnienia, — albowiem tylko w zupełnie wychłodzonym stanie, używa się rozczynu do zasalania w takowym wszelkiego rodzaju mięsiw i szynek, które stosownie do wielkości i wagi krócej lub dłużej przetrzymuje się całkiem zanurzone w rozczynie, przyjmując za ogólną normę, iż tyle potrzebuje dni do łagodnego nasłonięcia każdy kawałek mięsiwa, ile waży funtów — czyli jedno-funtowe kawałki jeden dzień, dziesięciofuntowe dziesięć dni i t. p. Wyjęte z rozczynu kawałki mięsiw, obmywa się ciepłą wodą, zaopatruje przewiązką do zawieszania, i wkłada ostatecznie na kwadrans lub pół godziny do zimnej wody, odpowiednio do wielkości kawałków.

Ogólne prawidła, dotyczące przygotowania wędlin na trwałe artykuły dla handlu międzynarodowego wymagają zachowania wszelkiej staranności przed i podczas zawędzania, oraz ustosunkowania właściwych zapraw, i zastosowania do świadczonych sposobów odnośnego postępowania.

Pod tym względem baczyć należy, aby świeżo przyrządzane i zawieszane na żerdkach nie stykały się jedne z drugiemi — następnie, aby temperatura w miejscach pomieszczenia, jednostajnie dniem i nocą utrzymywaną była między 12° do 15° stop. Reaumiura. Baczyć też należy, aby w pomieszczeniu przeznaczonem na obsychanie utrzymywanem było powietrze świeże, ale nie przewiewne, gdyż nagłe obsychanie wędlin w okresie pierwszych pięciu dni byłoby niekorzystnem i dlatego nawet, gdyby zauważono zaprędki postęp obsychania — zaradza się skrapianiem kiełbas ogrzaną do 14° stopni wodą czystą, albo zanurza się na kilkanaście minut w wodzie ogranej, rano i wieczór. Albo też gdy niema odpowiedniego pomieszczenia, a jest do rozporządzenia umiarkowanie wilgotna piwnica, przetrzymuje się w takowej w pierwszym okresie obsychania przez pięć dni. Dopiero po pięciu dniach dopuszcza się obeschnięcia, ale baczy zarazem, aby w tym okresie występująca na zewnątrz lepkość lub pleśń starannie usuwaną była, obmywaniam ciepłą wodą słoną, zapomocą gąbki, starając się zarazem zwiększyć przypływ świeżego powietrza do miejsca, gdzie są porozwieszane dla przesychania.

Po ośmiu lub dziewięciu dniach, umiarkowanie obeschnięte wędliny, poddaje się dopiero wędzeniu początkowo w umiarkowanym, chłodnym dymie, aby nie nastąpiło nagłe zeschnięcie jelit, pokrywających mięśnie, gdyż skutkiem zacieśnienia się porów, nie miałby przystępu dym do wewnątrz, a zarazem nie mogłyby odciekać wodniste części z zaprawy mięsnej — co wszystko oddziałałoby niekorzystnie na trwałość wędliny.

Rzecz prosta, iż jakość użytego do wyrobu wędlin mięsiwa, warunkuje też dobroć i trwałość wędlin. Mięso wołowe użyte z wyrosłego bydła jak i dorosłych wieprzów średnio wytuczonych, jest na wyrób trwałych wędlin najodpowiedniejsze — chociaż z młodego bydła i wieprzaków daje się również przyrządzać trwałe wędliny, byleby usunąć zbytnią wodnistość.



„ROZWÓJ GOSPODARCZY I PRZEMYSŁOWY WIEJSKI“

wydawnictwo illustrowane w 20 poszytach

obejmujące wszelkie gałęzie produkcyi wiejskiej i gospodarstwa domowego.

W rozwoju ekonomicznym narodów, prawidłowe zagospodarowanie posiadłości ziemskich, zawsze warunkowało trwałe i pomyślne powodzenie wszelkich innych przemysłów i przedsiębiorstw produkcyjnych. Przedewszystkiem też pożądanem jest skierowanie usiłowań do postawienia produkcyi wiejskiej w warunkach o ile można najkorzystniejszych, wobec tegoczesnych wymagań przemysłowych i handlowych.

Cokolwiek jednak w tym kierunku przedsiębrać zamierzamy, najpierw wypadnie zdać sobie sprawę z obecnego stanu produkcyi wiejskiej, oraz z osiągniętych ostatecznie u nas i gdzieindziej postępów, aby módz dokładnie ocenić, w jakim kierunku gospodarstwa nasze udoskonalać i co w danym razie przedsiębrać, chcąc z produkcyą międzynarodową skutecznie współzawodniczyć.

*Takiem też ma być główne zadanie wydawnictwa: **„Rozwoju Gospodarczego i Przemysłowego Wiejskiego“** nietylko wszechstronnie obznajmiającego z wszelkiemi w dziedzinie gospodarczej i przemysłowej wiejskiej, w ostatnich latach dokonanemi udoskonaleniami ale i z zamierzonemi usiłowaniami ekonomicznego, postępowego zagospodarowania.*

*Wypełniając taki program wydawnictwa **„Rozwoju“** zamierzamy przedewszystkiem obecny stan zagospodarowania jak najwierniej zobrazować, i wszelkie w tym zakresie postępy wyszczególnić, jako rzeczywistą na polu prac ekonomicznych zasługę.*

Dla tego odnosimy się do Administracyi wszelkich w kraju istniejących Zakładów przemysłowych i urządzeń gospodarczych, z produkcyą wiejską rolną, ogrodniczą, leśną lub hodowlaną w związku będących, aby raczyły udzielić nam szczegółów, dotyczących istniejącej w danej miejscowości produkcyi, tak pod względem zastosowania pewnych systemów, jak wprowadzenia właściwych ulepszeń i osiągniętych rezultatów, aby to wszystko posłużyć mogło za wskazówkę dla ziemian, najwłaściwszego w danym razie postępowania.

*Życzymy sobie nadto, aby o ile można uprzytomnić to wszystko czytelnikom **„Rozwoju“** w odnośnych ilustracyach, przedstawiających ogólny wygląd zakładów lub urządzeń, osobliwie w tych właśnie chwilach, kiedy w pewnym zakładzie odbywają się najważniejsze i najwięcej interesujące czynności, czyli kiedy fabryka jest w pełnym ruchu.*

*Takie przedstawienie, ułatwia niekosztowne dzisiaj zdjęcie fotograficzne, lub po prostu rysunek wykonany piórkiem (tuszem), na grubszym papierze rysunkowym. Fotografie takie lub rysunki nadsełać należy wprost do Administracyi wydawnictwa **„Rozwoju“** która własnym nakładem z fotografii lub rysunków tych poleci wykonać **klisze** i zamieści w szpaltach wydawnictwa **„Rozwoju“** wraz z nadesłanym wiernie opisem przez zarząd każdego zakładu przemysłowego.*

Pożądanem jest jednak, aby w ogóle wszelkie zdjęcia fotograficzne lub rysunki wykonywane i nadsyłane były w rozmiarach 10 do 12 centimetrów na szerokość, a 10 do 16 centimetrów na wysokość.

Jako pozostające w związku z produkcyą wiejską, poczytujemy zakłady przemysłowe, jak: Cukrownie, syropiarnie i mączkarnie ziemniaczane, dystylarnie i olearnie gospodarcze, słodownie, browary, młyny, tartaki; zakłady wszelkiego rodzaju przetworów owocowych i warzyw; wędzarnie i masarnie gospodarcze, produkujące na wywóz lub konsumcyę miejscową, targową, oraz zakłady przerabiające materyały nawozowe i t. p.

Wreszcie z urządzeń gospodarczych: rysunki lub fotografie praktycznego rozpołożenia budynków wiejskich i wewnętrznego ich rozkładu: jak mleczarń, serowni oraz kurników, obór, stajen, owczarń, stodół i chlewów z rozmieszczonym inwentarzem. Nadto rysunki lub fotografie ogólnego wyglądu zaprowadzonych większych osobliwszych plantacyi roślin, drzew lub nasion handlowych, przemysłowych lub fabrycznych, jak: nasion buraczanych, cukrowych lub pastewnych; nadto rysunki plantacyi morw i zaprowadzonej hodowli jedwabniczej, wreszcie urządzeń stawowych i w ogóle wodnych i t. p.

W ten sposób zobrazowany obecny rozwój gospodarczy, będzie niezawodnie najpraktyczniejszym informatorem i sądzimy przyczyni się wielce do prawidłowego ogólniejszego zagospodarowania.

Zygmunt Jaroszewski.
wydawca.

Administracya wydawnictwa w Krakowie.

Zamówienia na całe wydawnictwo lub na pojedyncze poszyty *„Rozwoju Gospodarczego i Przemysłowego Wiejskiego“* uskuteczniać można we wszystkich księgarniach krajowych i zagranicznych, lub w administracyi tych czasopism, które ze swej strony przyjmowanie zamówień zapowiedzą.

Składy główne: *w Krakowie* w księgarni Gebethnera i Sp. — dla Galicyi Wschodniej: *we Lwowie* w księgarni Gubrynowicza i Schmidta, — *w Warszawie* w księgarni Gebethnera i Wolffa, — *w Petersburgu* w księgarni Polskiej Br. Rymowicza ulica Kazańska Nr. 26.

Nakładem Z. Jaroszewskiego. — Kraków. — Druk W. L. Anczyca i Sp., pod zarządem Jana Gadowskiego. — 1890.